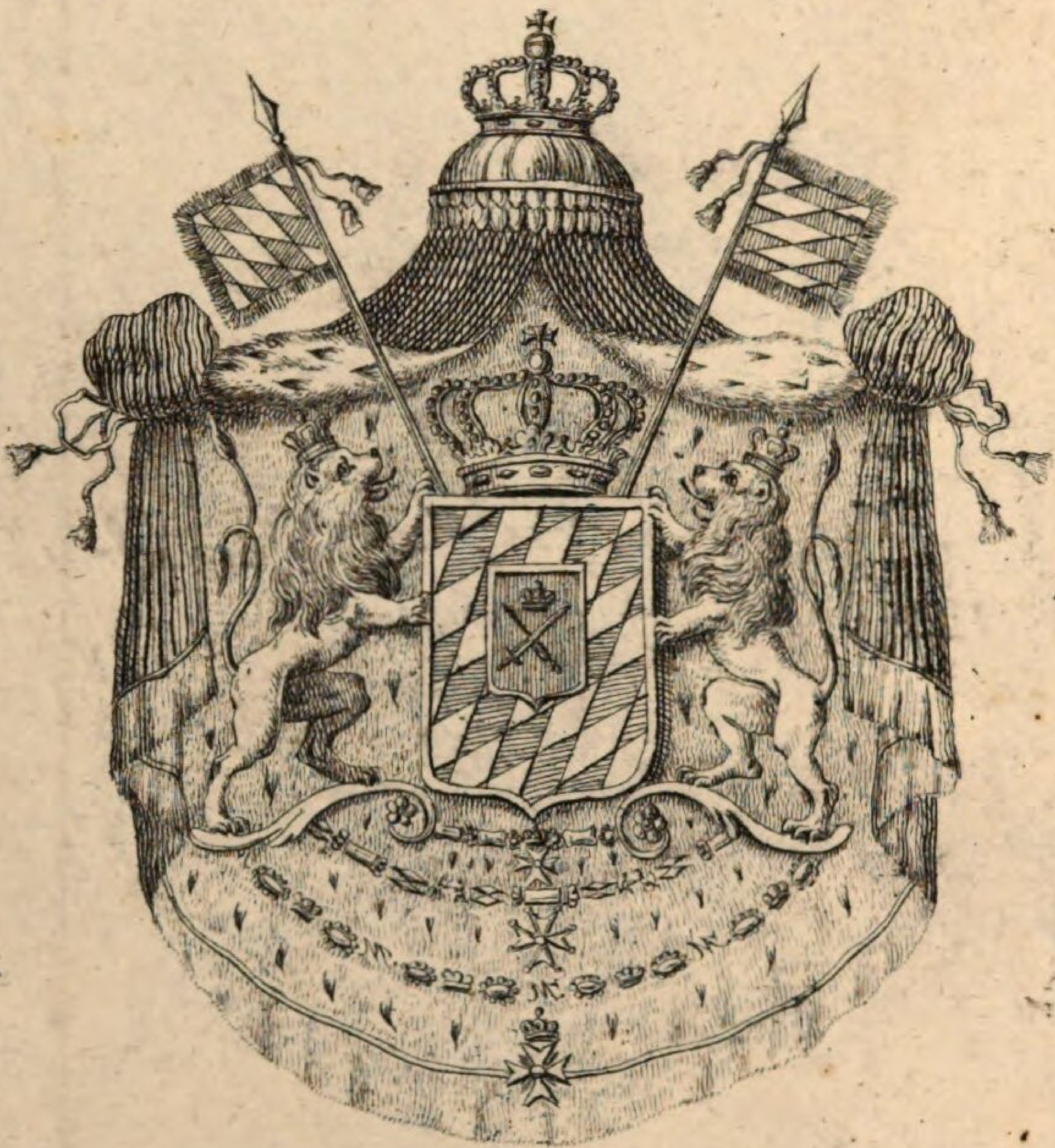
Oec. 1040 m



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36623533060010 S

<36623533060010

Bayer. Staatsbibliothek

E

R

Der

Kunstbäcker von Europa

oder

practisches Handbuch

für

Konditoren, Lebküchner, Köche, Köchinnen und vorzüglich dem schönen Geschlecht empfehlungswürdig.

Dinkelsbühl

In der F. Walthrschen Buchdruck. u. Verlagshandlung.

1815.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Erster Abschnitt.

Von verschiedenen Torten, feinen Confituren, Crem, Marmolade, Sirop, Gilee, Gefrornes, Liqueur, und andern verschiedenen Getränken, alle Gatungen Früchte einzumachen und Kesselarbeiten.

A

1. Anis Brod.

Schneide 13 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee, dann thue 18 Eyerdotter hinein nebst 1 Pfund fein gestossenen Zucker, und wärme die Masse auf dem Kohlfeuer auf; um die Masse nicht anzubrennen, so wird dabey immer fortgeschlagen; dann schlage sie wieder kalt, und menge 1 Pf. feines Mundmehl und 2 Loth Anis hinein, fülle sie in papiernene Kapsel oder blechene Forme, und laß sie bey stetem Feuer backen.

2. Anis Brödel,

8 Eyer werden mit 1 Pf. Zucker fein abgerührt, dann kommt etwas Anis und 1/2 Quint Salin hinein, mit Mehl ange=

wörkt, so viel als die Masse annimmt, mit der Hand rund nach der Länge des Blechs gelegt, auf geschmirtes Blech gelegt, mit Eyergelb bestrichen, und bey einer starkem Hitze gebacken; lege sie 1 oder 2 Tage in Keller oder an einem kühlen Ort, dann schneide sie nach Belieben dick oder dünne. In Conditoreyen kann auch Kretz damit angebracht werden.

3. Anis Brödel. Lange

7 Eyer werden mit 1 Pf. Zucker abgerührt, 2 L. Citronat und Pom. Schalen, von 1 Citrone die Schalen gewürfelt geschnitten, 1 L. feines Gewürz mit 1 Pf. feinem Mehl eingerührt, auf ein mit Mehl besiebtes Blecht länglich tressirt, bey nicht zu starkem Feuer gebacken und dann geschnitten.

4. Anis Bretzel.

Nimm auf das Brett 1/4 Pf. Mundmehl und 4 L. Butter, drücke den Butter weich, mische 4 L. Zucker, etwas klein geschnittene Citron Schalen und Anis nach Belieben darunter, schlage ein ganzes Ey daran, mache den Teig an, formire Brezeln oder was du willst davon. Wenn sie fertig sind, so bestreue sie mit Zucker, und backe sie auf ein mit Wax beschmirtes Blech bey einer mitleren Hitze ab.

5. Anis Brödel. Pariser.

6 ganze Eyer werden in einem Gefäß 1/2 Stunde gerührt, darin dann 1/2 Zucker gethan und abermals eine halbe St. gerührt; hernach 1 L. Anis, 3/4 Pf. Mehl gut vermengt, formire sie auf mehlbesiebte Blecher wie bey Nr. 3. und backe sie bey einer mittlern Hitze. Wenn sie gebacken sind, kann man sie auch mit Citronklassur bestreichen, und mit Streuzucker bestreuen.

6. Anis Kräpfchen.

4 ganze Eyer und 6 Dotter werden mit 1/2 Pf. Zucker eine Stunde lang stark gerührt, dann 1/2 Pf. feines Mehl darein gemengt, daß die Masse gleich ist, auf Oblatten werden von dieser Masse runde Kräpfchen gegossen, oben mit Anis bestreut und geschwinde gebacken. Die Oblatten werden auf ein Blech, welches mit 3 Bogen dick Papier belegt ist, gesezt, sonsten verbrennen die Oblatten auf dem Blech.

7. Anis Schärtchen.

Schlage 1 Eyerweiß zu einem Schnee, darein thue 1/4 Pf. Zucker, rühre es eine halbe Stunde daß schön dick wird; dann rühre 2. L. Mehl hinein, schneide 2 Finger breit und 1 Finger lang Oblatten, streiche das Eis starken Messerrucken dick darauf, bestreue sie mit Anis und lege sie auf Blecher, welche mit Papier belegt sind; ba-

cke sie ohngefähr eine Viertelstunde, so sind sie fertig.

× 8. Apfelschnitz.

1/4 Pf. geschälte und geschnittene Mandeln, 2 L. geschnittene Citronat, 1 geriebene Citrone, 1/4 Pf. Zucker, 1 Eyerweis nebst dem Saft von einer Citrone. Diese Species werden zusammengethan und zu einer Masse gemacht, dann eines Apfelschnitz ähnlich, auf Papier tressirt, über Nacht getrocknet und Früh langsam gebacken.

9. Anis Brod. Frankfurter.

24 Eyer geschnitten, das Weiße zu Schnee geschlagen, das Eyergelb nebst 1 Pf. 3 L. Zucker (der Zucker muß vorher etwas gewärmt werden) die Masse schön geschlagen, nemlich mit einem Schlagbeßen, wenn sie dick ist, dann kommt 1 Pf. Mehl, 1 Citrone, 4 L. länglicht geschnittene Mandel und etwas Anis, hinein, in Capsel gefüllt und langsam gebacken. Ehe sie in Ofen kommen, werden sie mit Eyergelb und etwas Wasser bestrichen. Will man Anisschnitten haben, so werden sie geschnitten nnd auf Blecher bey einer großen Hitze geröst.

10. Apfelmark zum Torten füllen.

Die Apfeln werden geschält und gereiniget, thue sie in ein Gefäß, schütt Wein

darüber, laß sie weich kochen, dann thue nach Belieben, Zucker, Zimmet, Weinbeer und Rossine darein, nebst etwas Citronen Schalen.

11. Aufgeblasenes Mandel-Confect.

1/4 Pf. trockene abgezogene Mandel werden mit 18 Eyerweis zart im Reibstein gerieben, aus Mangel des Reibstein aber, reibe die Mandel auf Reibeisen, und den Abfall davon stosse fein, das Eyerweis abgerührt, und so viel Zucker hineingemengt, daß die Masse steif wird, dann mit blechenen Förmchen aufgestochen, auf Papier gesetzt und gebacken; wenn sie gebacken sind, werden sie mit Citronklassur klassirt.

12. Amidams Torte.

Man schlage 12 L. Zucker und 24 Eyer auf dem Feyer ab. Dann wird kalt geschlagen, etwas Citrone hineingethan, mit 5 L. Mehl und 5 L. Sterkmehl eingerührt, in Formen gefüllt und bey einer mittlern Hitze gebacken.

13. Allianz Torten.

Hierzu nimmt man dreyerley Masse. ZB. Chocolade- Bisquit- und Mandeltorten Masse oder was man will. Die Massen werden schichtenweis auf einander gefüllt, in einem Tortenform und bey gehöriger Hitze gebacken.

14. Abgetriebene Torte. Wiener.

3/4 Pf. Butter pflaumig abgerührt, 1 ganzes Ey und 5 Dotter, jedes fein gerührt, dann nimm 14 L. Zucker dazu und salze es. Nimm ein Pf. Mehl, 1/4 Pf. Mandel und klein geschnittene Citron Schalen, laß es in dem Gefäß ein wenig aufsieden, daß es anzieht; hernach schütt die Masse auf den Tisch, schneide es in der Mitte entzwey, bestreiche ein rundes Blättchen von Blech mit Butter, und walle einen Theil Messerrucken dick aus, lege ihn auf das Blättchen und streiche das Eingemachte darauf. Mache von einem Teig fingerdicke Stengel, lege sie zierlich darauf, bestreiche sie mit Eyerweis, setze sie in die Tortenpfanne und backe sie langsam, gieb aber oben mehr Glut als unten. Bevor du sie auf die Tafel stellst, so bestreue sie mit Zucker.

15. Augsburger Apfel Torte.

Hiezu macht man, wenn die Torte für 6—8 Personen gehören soll, von 1/2 Pf. Butter und von eben so viel Mehl, einen geblätterten Teig. Diesen Teig läßt man ruhen, und verfertiget unterdessen das Apfelmark wie Nr. 10. Ist dieses geschehen, so walle dem Teig aus, daß aber der Boden nicht zu dick ist, denn sonst wird er speckig, fülle das Mark hinein, und backe

sie bey starker Hitze; ehe sie aber in Ofen kommen, werden sie mit Eyergelb bestrichen.

16. aufgelaufene Citron Torte. Königsberger.

Man reibt an einem Stück Zucker, das Gelbe von 4 Citronen sauber ab, schabet das Gelbe jedesmal mit einem Messer wieder herunter; der übrige Zucker wird gestossen, fein gesiebt und mit 8 Eyerdotter eine halbe Stunde lang stark gerührt; dann drücke den Saft von 2 Citronen hinein, schlage das Weiße von 8 Eyern zu einem dicken Schnee, und rühre es langsam unter die Masse. Ehe man aber mit dem Rühren anfängt, muß zuvor ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und mit dünaufgelegtem merben Butter= oder Mandelteig aufgelegt werden. Diesem Teig laß halb backen, fülle dann erst das Gerührte darein und laß die Torte ganz ausbacken.

X 17. Apfel Torte. Manheimer.

Man belegt ein Blech mit dünnem ausgewergeltem Butterteig, schält und schneidet Backäpfel, einen zu 8 Schnitz, und legt sie auf dem Butterteig herum. Zwischen diese Aepfel streuet man kleine Weinbeer, zerkleppert Eyer und Raum mit Zucker nach gutdünken, gießt es auf die Aepfel herum, streut gestossenen Zimmet darauf, und backs

schön gelb. Man rechnet insgemein zu einem Schoppen Raum 8 Eyer. Auf diese Art kann man auch einen Kuchen von Heffenteig verfertigen.

18. Apfel Torte. Straßburger

Lege ein Becken mit dünnem Butterteig von Nr. 41 aus, schneide nach gutdünken Aepfel in kleine Würfel, bestreue den Boden des Beckens mit Zimmt und Zucker, lege diese gut fingerdick darauf, auf diese wieder Zimmet, Zucker und kleine Schnittchen Butter, dann noch eine Lege vor den Aepfeln, und wieder Zucker und Zimmet. Hierauf gieße süßen Raum mit Eyer verkleppert und backe sie bey starker Hitze.

19. Apfel in Butterteig.

Man schält ganze Borstorfer Aepfel, schneidet oben einen kleinen Deckel davon ab, höhlt mit einem Messer das Kernhaus aus, und füllt dagegen feine Mandel, kleine Weinbeer, Zucker und Zimmet untereinander gemischt, darein; lege den Deckel wieder darauf, schneide vom Butterteig 2 Finger breite Striefen, bestreiche sie mit Ey, lege 2 übers Kreuz, stelle den Apfel darauf und drück oben die 4 Ende der Streifen zusammen; dann stelle die Aepfel auf ein Blech, bestreich dem Butterteig mit Ey, streu den Zucker darauf und backe sie schön gelb.

20. Augsburger Anisbrod.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, 3/4 Pf. Z., 3 L. Anis, 2 L. Feuchel, 1 Q. gestossenen Zimmet und eben soviel gestossene Cordomom; 4 L. Pomeranzen Schalen, 4 L. Citronat, und von einer Citrone die Schale. Dieses wird klein geschnitten, das Mehl mit 4 Löffel voll guter dicke Bierheffen, und mit ohngefähr einem Seidlein lauer Milch zu einem dicken Teig angemacht. Wenn dieser recht geklopft ist, läßt man ihn ein wenig gehen, dann wird er auf der Tafeln zu langen Würgeln gemacht; diese werden auf ein mit Mehl besiebtes Blech etwas entfernt von einander gesezt, und wenn sie noch einmal gegangen sind, werden sie schön gelb gebacken, des andern Tages zu Schnitten geschnitten, und im Ofen gelb geröst.

21. Apfel Küchlein.

Hiezu sind die sogenannten Backäpfel die besten. Wenn sie geschnitten sind, kann man sie zu scheiben zerschneiden; alsdann wird folgender Teig angemacht: Man nimmt nach Belieben Mehl, je nach dem man viel oder wenig backen will. Zu 4 großen Löffel voll Mehl, welche mit Wein angemacht werden, einer welschen Nuß groß Schmalz siedend heiß gemacht, und an den Teig gegossen. Wenn dieses gut hineingerührt ist, wird von 8. Eyern das Weiße, und 2 L.

Zucker dazu gethan, und den Teig mit Wein voll gerührt, daß er nicht zu dick noch zu dünn ist; sondern er muß so seyn, daß, wenn die Aepfel in Teig eingetunkt sind, nicht alles davon ablauft. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt soviel Aepfel hinein, daß sie nicht zu nahe aneinander kommen, backt sie schön gelb heraus, und so fährt man fort, bis der Teig alle ist. Wenn man viel bäckt, so muß man öfter frisches Schmalz zu dem vorigen thun, sonst wird es zu schwarz, und das Backwerk nicht schön. Man kann auch den Teig zu Aepfelküchlein, nur mit siedigem Wein und ein wenig Zucker anrühren, und wenn er so ist, daß, wenn man die Aepfelschnitz dareintunkt, etwas daran bleibt, so ist er zum Backen tauglich. Wer nicht Wein nehmen will, kann den Teig auch nur mit kaltem weißem Bier und etlichen Eyern anrühren. Sie werden auch schön.

22. Apfel Strauben.

Man macht zu diesen dem nemlichen Teig an, wie zu den vorhergehenden Aepfelküchlein. Die Aepfel werden würflicht geschnitten, und wenn es 6—8 große Aepfel sind, 1/4 Pf. Weinbeer, 1/4 Pf. geschälte und länglicht geschnittene Mandeln und 8 L. Zucker; alles in den Teig gethan, und diesem recht durch einander gemacht. Dann werden mit einem Löffel

Küchlein in ein heißgemachtes Schmalz gelegt, und diese langsam, aber recht rösch, gebacken. Bey diesem Gebackenen muß man nicht mehr Teig anmachen, als daß man nur die Aepfel mit dem übrigen hineinrühren, dieses aneinander kleben bleibt, und die Küchlein im Backen nicht zerfahren; sonst sind die Aepfelstrauben zu schwer und nicht gut.

23. Aufgelaufene Geduldzeltlein.

Es wird 1/4 Pf. Z. mit einem ganzen Ey eine halbe Stunde lang gerührt, von einer Citrone die Hälfte abgerieben, und 1/4 Pf. Mundmehl hineingethan, ein Blech mit Wax bestrichen, von dem Teig mit einem kleinen Löffel einer Haselnuß groß Zeltlein darauf gesezt und im Ofen langsam gebacken.

× 24. Aepfelluft. Pariefer

Brate 6 Bostorfer Aepfel, und thue das Marck davon. Dann nimm 4 — 5 Löffel voll feinen Zucker und rühre ihn mit den Aepfeln 1/2 St. lang; schlage von 3 Eyerweiß einen Schnee; rühre ihn nebst den Schalen von 1/2 Citrone langsam unter die Aepfel; mache mit einem Löffel Häufgen von beliebiger Größe darauf, und backe sie langsam.

24. Aniskúchlein. Wiener

Es werden 3 Eyerweiß mit 11 L. fein

gesiebtem Zucker eine halbe Stunde lang stark gerührt, ein ige Tropfen Citronen Saft dazugedrückt und nach Belieben Anis und 6 L. Mehl dareingerührt. Dann werden mit einem Löffel kleine Küchlein auf Oblaten gesezt; wenn diese 8 Minuten gestanden haben, werden sie in einem heißen Ofen schwach gebacken.

26. Augsb. Anis Küchlen.

1/4 Pf. Zucker mit einem Eyerweiß gerührt, bis es ganz dick und weiß ist; dann einige Tropfen Citron Saft daran gedrückt, und wenn es mit diesem noch eine Zeit lang gerührt ist: werden Oblatten zu kleinen viereckigten Stückchen zerschnitten, mit dem Gerührten bestrichen, Anis darauf gestreut und langsam gebacken.

27. Anis Küchlein. Basler.

Ein Ey wird mit 1/4 Pf. Zucker wohl gerührt, nach gutdünken Anis nebst 1/4 Pf. Mehl darein gethan, mit einem runden eines Groschen großen blechenen Model ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und langsam gebacken. Der Anis kann auch auf das Blech gestreut werden.

28. Anis Küchlein. Frankf.

Zwey Eyerweiß werden zu Schnee geschlagen, dann wird das gelbe nebst 6. L.

Zucker darein gerührt, ein wenig Anis, gestossenen Zimmet, Muskatenblühe und Cardomom dazu gethan. Alsdann wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit einem Löffel Küchlein darauf gesetzt und bey starker Hitze gebacken. Dann kann man sie klasiren, mit Anis bestreuen, und bey gelinder Wärme trocknen.

29. Apfel- oder Kitten -Torte. Parieser

Nimm ein Pf. Zucker in eine messinge Pfanne, schütt einen Schoppen Wasser daran und lasse es sieden; dann schneide 1 Pf. rein geschälte Borstorfer Aepfel klein gespalten, darein, und lasse es zusammen sieden, bis es sulzet und die Kitten oder Aepfel ganz glatt gekocht und gerührt sind; alsdann nimm 12 L. in Würfel geschnittene Mandel, 4 L. klein geschnittene Citronen Schalen, nebst von 2 Citronen den Saft dazu, lasse es zusammen kochen, und wenn es sich genug gesulzet hat, so überlege ein rundes Torten Blättchen mit Obelatten, thue die Sulze darauf und streiche es glatt darüber; wenn es starr geworden ist, so nimm von 1 oder 2 Citronen den Saft, thue feinem Zucker darein, das es in der Dicke wie ein Brey wird, rühre es, zu einem schönen weißen Eis, streiche es über die Torte und laß es trocknen. Wenn dieselbe auf dem Feuer ist, muß sie öfters

aufgerührt werden, damit sie nicht anbrennt Man kann auch einige Kitten und 4 Loth klein geschnittene Pomeranzen dazu nehmen.

30. Aufgelegtes Zuckerbackwerk.

24 Eyerweiß zu einem festen Schnee geschlagen, 11/2 Zucker darein gethan und zu einem schönen Guß gerührt. Diesen Guß theile in 3 Theil, dann 1/2 Pf. Mandel, 1/2 Pf. Pistazen und 1/2 Pf. Zellernüß; diese werden angebrüht, abgezogen und länglicht fein geschnitten; dann thue 1 Theil Guß und 1 Theil Mandel zusammen, und streiche es auf eine große Oblatten, thue Blätzchen Citronen, und ein wenig weißen Guß darauf, setze es in die Tortenpfanne und überbacke es schön. Unter dem 2. Theil nimm die Pistatzen, verfahre damit wie mit dem ersten; wenn es vorher überbacken ist, so streiche wieder ein wenig Guß darauf, setze es in die Tortenpfanne, laß es überbacken, nimm es wieder heraus, mische unter dem 3. Theil die Zellernüß, thue Zimmet darunter und wieder einen weißen Guß darauf, setze es wieder hinein, laß es abermals backen, mache ein grünes und rothes Eis darauf, doch muß du dir Eis übriglassen; mache von Eis kleine Ringchen darauf, schneide es länglicht wie die kleinen Anisschnitten, setze sie noch einmal in die Tortenpfanne, laß sie übertrocknen

so ist es fertig. Man muß es also auf 2 oder 3 Oblatten streichen, damit es hoch wird. Thue diese 3 Abtheilungen eine auf die andere, wenn alles überbacken ist, so streiche jedesmal das andere darauf.

31. Austern von Zucker.

4 Loth abgezogene und fein geriebene Mandel, 4 L. feinen Zucker, ein wenig Mehl, mit Zimmet und Nelken helbraun geröst, ein wenig Eyerweiß und eingeweichtem Tragand, und Citronen Schalen; mache mit diesen einen Teig auf den Tisch an, aber nicht zu weich; bestreue den Model mit klein geschnittenen Pistatzen und Zucker, drücke den Teig dünne hinein, das er aber kein Loch bekommt, laß es 2 Tage liegen, dann mache ein weißes Eis, bestreiche sie inwendig, laß es in der Tortenpfanne trocknen, mache die Schalen von einem trocknen Teig, wie man ihm zu den Hasen macht, er muß aber weiß bleiben; lege die Austern in die Schale. Alsdann nimm feinen Zucker und Citronen Saft, daß es dick bleibt, laß es über Nacht stehen, thue es hernach auf die Austern, lang geschnittene Citronen Schalen dazu, laß es in der Tortenpfanne trocknen und gieb oben mehr Glut als unten.

B

32. Bittere Makaronen von kalter Masse.

1/2 Pf. Mandel werden mit 10 Eyerweiß zart gerieben, in Reibstein oder auf Reibeisen, dann 1 Pf. feinen Zucker, die Masse mit Eyerweiß zurecht gemacht, daß sie nicht zu dick oder zu dünn wird. Man nimmt ohngefähr noch 8 Eyerweiß dazu, auf Oblatten oder Papier runde Plätzchen tressirt, und bey mittlere Hitze gebacken.

33. Bittere Makaronen von warmer Masse.

1/2 Pf. bittere Mandel werden mit Wasser gerieben, 11/4 Pf. Zucker nebst 4 Eyerweiß darein gethan und etwas gerührt, die Masse auf Kohlfeuer gesezt, damit sie recht heiß wird; dann wird sie abgenommen und runde Plätzchen auf Papier tressirt.

34. Butter gebackenes Confect.

1/2 Pf. Butter wird in die Wärme gestellt, daß er weich wird, aber doch nicht verschmelzt, 6 — 8 Eßlöffel voll Rosenwasser, 12 Loth Zucker hinein gerührt. Dann menge 20 — 24 L. Mehl darunter, laß es an einem kühlen Ort abkühlen, 1/2 Finger dick aufgewelt, mit blechenen Förmchen ausgestochen, auf Papier gelegt und bey mittlerer Hitze ge-

backen; wenn sie fertig sind, werden sie mit Glassur überstrichen und mit Zimmet bestreut.

35. Belgrader Brod.

Richte folgendes in ein Gefäß zusammen nemlich: 1/2 Pf. rohgeschnittene Mandel, 3/4 Pf. Zucker, 1/2 Pf. Mehl, 1 L. Zimmet und Nelken, 12 L. geschnittenen Citronat, 1 Citrone welche am Reibeisen abgerieben wird. Dieses alles mache mit 4 ganzen Eyern zu einem Teig an, tressire es wie Kiepf, und backe sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronen Classur klassirt.

36. Bisquit wo 140 auf 1/2 Pf. gehen.

8 Eyer etwas dick auf dem Kohlfeuer geschlagen, 1/4 Pf. Rafinat hinein gut fortgeschlagen und nicht zu heiß gemacht, damit die Masse recht dick auf einander steht, 1 Citrone dazu, 4 L. Mundmehl u. 2 L. Sterkmehl langsam hineingerührt, etwas größer als die kleinen Bisquit tressirt, mit feinem Zucker bestreut und langsam gebacken. Die Masse muß zu diesem Bisquit etwas dick seyn.

37. Bären graue Classur.

Nimm weiße= oder Chokolade= Classur, menge schwarz gebrandes Hirschhorn

darunter bis es seine gehörige Couler hat.

38. Basteten Teig.

2 Pf. Mehl mit Wasser fest angewörkt, 1 Pf. Butter darein, den Teig einige Mal geschlagen so backt sich die Masse schön und man kann daraus formiren was man will.

39. Brod zu Brodtorten.

Unter 1 Pf. gedörtes und gestossenes Brod, 2 L. Canel, und 1 L. Nelken; daher wird bey Brodtorten nur das Brod angezeigt.

40. Bauern Krapfen.

16 Eyer werden mit 1 Pf. Zucker fein abgerührt, dann 2 Pf. Pommeranzen und Citronat gewürfelt geschnitten darein, 11/2 Pf. Mehl, 2 L. Canel, 2 L. Nelken, 1 L. Muskatennuß, 1 L. Macis, 1/2 L. Cybeben, 1/2 L. Cordomom; diese Masse wird zusammen gemacht, auf Papier tressirt und bey starker Hitze gebacken.

41. Blätterteig. Mannheimer.

Zu 1 Pf. Mehl, 1 Pf. Butter, das Mehl kommt auf die Tafel und wird in der Mitte eine Oeffnung gemacht, worein etwas Salz, 2 Eyerweiß, 1 Dotter, nebst 1/2 Schoppen sauern Ram und über die Hälfte vom Butter kommt, welcher aber zuvor recht ausgedrückt seyn muß. Der Teig wird dann zusammen gemacht, aufgerollt und der übrige

Butter hineingeschlagen; 3 mal zusammengeschlagen, in die Kühle gestellt, nach Belieben gearbeitet und bey starker Hitze gebacken.

42. Butter Brod.

Reibe 1 Pf. rohe Mandel mit 4 ganzen Eyern, 1 Pf. Z. und 1 Schoppen Eyergelb nebst mit 4 ganzen Eyern gerührt und 1/4 Pf. Brod von Nr. 25. dazu. Die Formen sind halb rund wie Dachrinnen gemacht und gebacken. Sind sie gebacken, werden sie in Stückchen geschnitten, dann geröstet; ist dieses geschehen, so werden sie mit Citronen Classur bestrichen, und Rädchen von Kittenwürst darauf gelegt.

43. Bisquit a la Harlegeng.
Pariser Mode.

Rühre eine Classur von 8 Eyerweiß zimlich dick an, thue etwas Wasser von Orangen Blüthe hinein, tressire sie auf Papier in der Größe wie unten zu sehen ist, lasse sie in der Wärme 24 St. stehen, dann benetze das Papier und mache Rosenroth mit Karmin und Rosenessenz, Hochroth, 2 Theil Carmin und 1 Theil Zinnober, Credraessenz, mit Bolus Orangenessenz, helgelb, Safran und Citron-Essenz, dunkelblau, mit Berliner blau und Cewande Essenz, grün, mit Jonquittessenz, dunkelgrün, blau und Safran Jasminessenz, braun, etwas Canil grauschwarz und Va-

nil dazu. Mit den Farben wird der Guß einzeln gefärbt.

44. Bauern Dreck.

3 Pf. rohe Mandel mit 20 ganzen Eyern gerieben, 3 Pf. Zucker, 3/4 Pf. rohe würftlicht geschnittene Mandel, 3/4 Pf. Citronat und Pomeranzenschalen, 4 L. Canel, 1 L. Nelken nicht fein gestoßen. Dieses alles nicht all zu fest durch einander gewörkt, tressire sie wie Haufen Menschen Koth und backe sie bey mittlerer Hitze; wenn sie zum wenden sind, werden Würmer von Mandelmasse darauf gelegt, und sind sie gebacken, so werden sie mit Chocolade Classur classirt.

45. Bisquit. Mannh.

2 Pf. Zucker werden mit 20 Eyergelb und 5 ganzen Eyern abgerührt und das Weiße zu Schnee geschlagen; ehe der Schnee hinein kommt, werden zuvor 2 Löffel voll Sirop dazu gethan, dem Schnee langsam hinein gerührt, mit 2 Pf. Mehl angemengt, mit einem starken Trichter tressirt und bestäubt und bey einer starkem Hitze gebacken. Statt dem Sirop, kann man auch Rosenwasser dazu nehmen.

46. Bisquit in länglicht blechnen Förmchen.

Scheide 24 Eyer, schlage das Weiße

zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1 Pf. Z. hinein, und wärme die Masse auf, schlage sie wieder kalt, dann nimm 1 abgeriebene Citrone und 1 Pf. feines Mehl dazu, in die Förmchen gefüllt, mit Zucker bestreut und nicht gar zu schnell gebacken.

47. Bisquit in papierenen Capseln.

Schneide 12 Eyer, rühre die Dotter mit 1/2 Pf. Zucker dick, schlage das Weiße zu Schnee und thue ihn nebst etwas Citrone und 12 L. Mehl darunter mengen, fülle sie in 3 Zoll lange, 1 Zoll breite und 1 Zoll hohe Capsel von Papier und bestreue sie nach der Länge mit Zucker.

48. Brodtorte. Mannheimer.

Reibe 1/2 Pf. abgezogene Mandel mit Eyerweis, rühre die Eyer mit 20 L. Z. nebst 1 Schoppen Eyergelb dick, und schlage 7 Eyerweiß zu einem Schnee; ehe der Schnee in die Masse kommt, nimmt man von dem Brod Nr. 25 4 L. worunter das Gewürz schon ist, weicht es in Wein etwas ein, 4 L. Pomeranzen Schalen und Citronat, 1 abgeriebene Citrone dazu, etwas gerührt und den Schnee langsam hinein, in Formen gefüllt und ohngefähr 11/2 St. langsam gebacken; wo vorher der Form mit Papier stark unterlegt wird.

49. Bisquittorte. Mannh.

Scheide 24 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1 Pf. Zucker hinein, und mit der Masse auf das Feuer, schlage sie warm, dann wieder kalt, 1 abgeriebene Citrone nebst den Saft hinein, mit 1 Pf. Mehl leicht angemengt, in Formen gefüllt und langsam gebacken.

50. Basler Lebkuchen.

Richte folgendes in ein großes Gefäß zusammen: 3 Pf. würflicht geschnittene Mandel, 1 Pf. Citronat und Pomeranzen Schalen, 4 Citronen eben so geschnitten, 2 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Zimmet, 2 L. Nelken, 2 L. Pioment, 4 L. Salin, 1/2 Schoppen Kirschengeist, dann lasse 9 Pf. Honig aufsieden und gieße ihm über die Gewürze, rühre es durch einander und rühre die Masse mit 10 Pf. Mehl an, lasse sie 2 Tag stehen, dann formirt und auf mehlbesiebte Blecher; wenn sie gebacken sind, werden sie weiß classirt.

51. Brustzucker für den Husten

Nimm eine Hand voll Klapprosenblätter, siede sie mit ohngefähr 1/2 Maas Wasser ab, nimm den Saft davon, und siede 1/2 Zucker damit, wie Gerstenzucker, gieße ihn auf geschmiertes Kupferblech oder Marmor, und schneide ihn mit einem Messer

wie Papilioten. Man nimmt gewöhnlich Candis prosamen dazu.

52. Brustküchlein.

Weiche 2 L. Tragant mit Regenwasser ein, 2 Tag stehen lassen, durch ein Tuch gepreßt, den Tragant mit 20 L. Z. eingerieben, wörke Zimmet Blüthe, gestoßenen Anis darunter und mit Zucker zu einer steifen Masse angemacht, runde Plätzchen daraus formirt und Stern darauf gedrückt.

53. Buttermasse

die zu Bienenkörb und Auffätzböden gebraucht wird.

Man reibt 1/2 Pf. Mandel mit Eyerweiß recht fein, rührt diese Masse mit 3/8 Pf. Zucker, 1 abgeriebene Citrone an, läßt 1/2 Butter ganz zergehen, mengt diesem nebst 11/2 Pf. Mehl und ein wenig Rosenwasser darunter, bis sie zum Spritzen tauglich ist, dann auf Papier tressirt und bey mittlerem Feuer gebacken.

54. Bischofs Kuchen.

1 Pf. Mandel mit Zimmetwasser fein gerieben, menge darunter 1 Pf. Zucker, röste die Masse wie gewöhnlich mit Eyerweiß ab, tressire auf Oblatten runde Plätzchen die sich oben wie eine Bischofskappe spitzen, und backe sie langsam. Sollte die Masse etwas zu viel laufen, so lasse sie kalt werden, dann wird sie recht.

55. Blitzconfect.

Man rührt 1/4 Pf. Butter, nimmt dazu 1 Ey, 1/4 Pf. Zucker und 2 abgeriebene Citrone; dieses wird recht gut gerührt, zuletzt 1/2 Pf. Mehl, wörke die Masse zusamen und stich kleine runde Plätzchen davon aus, lege sie auf ein geschmirtes Blech, bestreiche sie mit Eyergelb, streue Zucker und Zimmet darauf und backe sie bey mittlerer Hitze.

56. Berliner Backwerk.

Man reibt 1/4 Pf. Mandel mit Zimmet- oder Rosenwasser, dazu 3/8 Pf. Butter, 3/8 Pf. Zucker, 1/2 Pf. Mehl, 1 Ey, etwas Cordomom und Zimmet. Diese Masse wird aufgerollt, mit blechnen Förmchen ausgestochen, gepfetzt, auf Papier gesetzt und bey mittlerer Hitze gebacken. Wenn sie fertig sind, wird das Gepfetzte mit Classur classirt und mit Streuzucker bestreut.

57. Butter Bisquit.

Man rührt 3/4 Pf. Butter recht weiß, nach und nach 18 Eyer hinein, nimmt dazu 3/4 Pf. Z., etwas Muscat und Citronen darunter gerührt, schlägt die 18 Eyer zu einem festen Schnee, und menge ihn auch unter die Masse zuletzt 3/4 Pf. Mehl darein gerührt, in Formen gefüllt und gebacken, giebt eine sehr gute Torte.

58. Butter Schnirkel.

1/4 Pf. Mandel mit Wasser gerieben, 1/4 Pf. Butter, 1/4 Pf. Zucker nebst etwas Muscatennuß dazu und die Masse abgerührt; dann 1/4 Pf. Mehl darunter, zu einem Teig gemacht, durch die Spritze gedrückt und kleine Schnirkel daraus tressirt auf Wax bestrichene Blecher gesetzt und gebacken.

59. Bisquit. Parieser.

Scheide 18 Eyer, rühre das Gelbe mit 3/4 Pf. Zucker ab, das Weiße zu Schnee geschlagen und nebst 2 Citronen darunter gerührt; dann 3/4 Pf. Mehl darein gemengt, auf Papier tressirt und schwach gebacken.

60. Baumkuchen. Pariser.

11/4 Pf. Butter schaumig gerührt, 36 Eyer geschieden, das Gelbe mit 1 Pf. Zucker eine Weile gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, alles durch einander gemacht und 11/4 Pf. Mehl hinein, so ist die Masse fertig. Alsdann wird die Maschiene, wie sie unten zu sehen ist, an das Feuer gestellt, das Holz, welches in dem Spieß gesteckt wird, thut man mit Papier umwickeln fest binden und mit Butter schmieren, damit der Baum abgeht. Wenn das Holz in der Hitze ist, so wird von der Masse darauf getragen und der Eine fängt

an zu drehen; die Maschiene muß so gestellt werden, daß man auf der hintern Seite Blecher aufstellen und das Feuer oberhalb spielen kann; ist die erste Schicht gebacken, so wird wieder auf die erste aufgetragen, und so wird fortgefahren, bis die Masse zu Ende ist; dabey muß aber beobachtet werden: daß, wenn sich die Aeste heraus arbeiten, man geschwinder dreht; ist er ganz fertig, so wird er abgenommen, auf eine grün bestreute Sandtorte gestellt, die die Aehnlichkeit eines Waasens hat; auf die Aeste werden Vogel Nester von Mandelmasse postirt, und von Tragant Vögel nebst Eyer darein gemacht, oder leget nur die Eyer in die Nester und setzt die Vögel nahe dabey. Dieser Baum giebt eines der schönsten Tafelstücke, indem er ganz der Natur ähnlich sieht; wenn er recht gebacken wird, täutscht man sich, und glaubt einen natürlichen dürren Baum vor sich zu sehen.

61. Baumkuchen. Hamburger.

Man rührt 1 Pf. Butter recht weiß, mengt

darunter 1 Pf. Mehl, 1 Pf. Zucker, 1 Citrone und 1/2 L. Muscatennuß; dieses alles rühre mit 6 ganzen Eyern gut ab, schlage das Weiße von 18 Eyern zu Schnee, und menge ihn darunter, dann wird die Masse aufgetragen, wie die vorhergehende, ist der Baum fertig, so wird er mit Orangen Glassur classirt und gehörig garnirt.

62. Basler Canelkranz.

1 Pf. gehackte Mandel, 24 L. Z. 11/2 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken mit etwas Eyer weiß angemacht, Kränzchen daraus formirt auf Oblatten gesetzt und nicht zu schnell gebacken.

63. Butterschnitz.

1/2 Pf. Mandel mit Rosenwasser fein gerieben, mit 24 L. Zucker, 16 L. Butter, 1 Citrone und 6 L. Rosenwasser, gerührt, mit 11/2 Pf. Mehl angemacht und Schnirkel daraus tressirt, auf Papier gesetzt und bey starker Hitze gebacken. Die Masse zu Schnirkeln wird besonders zu Baumkuchen gebraucht.

64. Bauernkuchen.

Schlage 4 Eyerweiß zu Schnee, thue 16 L. Z. hinein und rühre sie fein ab; dann 6 L. Mehl dazu, daß die Masse beysammen bleibt, 1 Pf. trocken geschnittene Mandel, 4 L. Pomeranzen Schalen, 3 L. Citronat ebenfalls geschnitten, die Masse durch

einander gemacht, auf Oblatten nach Belieben tressirt und langsam gebacken

65. Bittere Berliner Hegat.

4 L. bittere und 4 L. süße Mandel mit 6 Eyerweiß fein gerieben, und 8 L. Zucker darunter gemengt, setze einen Kamm in die Spritzen, nach Belieben auf Papier tressirt und gebacken.

66. Bitter Aufgelaufenes.

Reibe 8 L. bittere und 8 L. süße Mandel mit Eyerweiß, 20. L. Zucker darunter gerührt, auf Karten lange und Finger breite Oblatten gestrichen, über Nacht stehen lassen, dann einen Eyerweiß Guß darauf gemacht und schnell gebacken.

67. Berliner Torte.

1 Pf. Mandel mit Wasser gerieben, 1 Pf. Butter, 1 Pf. Z., 2 Pf. Mehl, 1 Citrone und 3 ganze Eyer darunter gemengt, die Masse zusammen gemacht, in runde Scheiben auf gerollt und Schichten weis auf einander gelegt; zwischen eine jede Scheibe kommt Marmolade oder Eingemachtes, den Rand dazu vom Butterteig gemacht und auf ein mit Papier belegtes Blech gebacken. Wenn sie fertig sind, werden sie mit Früchten oder Blumen garnirt.

68. Butterconfect.

24 L. Butter mit 3 ganzen Eyern schaumig

geschlagen, nach und nach 28 L. Zucker u. 28 L. Mehl hinein gerührt, dann ausgerollt, mit einem ovalen Ring ausgestochen auf Blecher, mit Butter bestrichen und gebacken; wie sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Zucker bestrichen und mit Hagelzucker bestreut; dann macht man ein † von gehackten Bistazen darauf.

69. Bayreuter Torte.

Man reibt 24 L. rohe Mandel, mit 28 L. Zucker und 18 Eyer, 1 Stunde gerührt, 4 L. geschnittenen Citronat, 1 L. Pomeranz. Schalen, 2 Citrone, 3 Q. feines Gewürz hinein, in Formen gefüllt, und bey mittlerem Feuer gebacken.

70. Berliner Bisquit Torte.

Man nimmt 10 Eyer, 8 ganze und 2 Dotter und schlägt sie etwas; dann 14 L. feinen Zucker dazu, schlägt die Masse dick, wärmt sie auf und schlägt sie wieder kalt, macht die Masse mit 1 Citrone nebst dem Saft davon zusammen, rührt langsam 10 L. Sterkmehl hinein, füllt sie in Formen und läßt sie langsam backen.

71. Blätterteig. Stuttgardter.

Nimm 16 L. Mehl nebst etwas Salz, mache es mit Wasser zu einem festen Teig an, 16 L. Butter darein gerührt, 3 bis 4 mal zusammen geschlagen, etwas in die

Kühle gestellt, noch einige mal zusammen geschlagen, formire dann daraus was du willst und backe sie bey starkem Feuer.

72. Berliner Brod.

11/4 Pf. Zucker in ein Gefäß gethan, mit 2 ganzen Eyern nebst 6 L. gutem Brandwein zu dem Zucker gerührt, 11/4 Pf. gehackte Mandel, 8 L. Mehl, 1 Loth feines Gewürz darunter, und runde Laibchen auf Oblatten tressirt. Ehe sie im Ofen kommen, werden sie mit Ey bestrichen.

73. Bisquit. Carlsruher.

Schlage 1 Pf. Eyer in ein Gefäß, thue darein 1 Pf. Z., schlage die Masse 3/4 St. lang, dann aufgewärmt und wieder kalt geschlagen, nehme den Schlagbessen heraus, rühre 3 L. Rosenwasser hinein, dann 1 Pf. Mehl langsam und leicht hineingemengt, mit dem Bisquit Trichter Stengel auf Papier tressirt, mit Zucker bestreut, wieder abgeblasen und dann gebacken.

74. Bergtorte.

Nimm 1 Pf. abgeschälte Mandel, schneide solche nebst 4 L. Citronat und 1 Citrone, nimm Alkennes, fülle es mit 1/2 L. Zimmet und 24 L. Zucker an, schlage 1 ganzes Ey und 1 Dotter darein, rühre es durch einander, belege eine Bergblatte mit Oblatten, streiche den Teig darauf, lege den

Reif so herum, daß es unten höher als oben ist, backe die Torte langsam und mache verschiedenen Guß darauf.

75. Biskotentorte.

5 Dotter und 7 ganze Eyer werden eine Zeit lang geschlagen, 16 L. Zucker hinein und noch 1/2 St. geschlagen, dann 1 Citrone und 12 L. feines Sterkmehl darunter gerührt, in geschmierte Formen gefüllt und eine Stunde lang bey schwachem Feuer gebacken.

76. Bögentorte. Wiener

Nimm 21/4 Pf. Mandel, 8 L. schneide gewürfelt, und 16 L. Pistatzen eben so; die geschnittenen Mandel färbe zur Hälfte roth, und die übrigen stoße klein, netze sie ein wenig mit Wasser, damit solche nicht öllicht werden; nimm 21/4 Pf. Z. thue solchem in eine Pfanne, schütt 1/2 Maas Wasser darüber und lasse es sieden, bis es sich spünnt, hernach thue die gestoßenen Mandel darein, rühre es wohl durcheinander, damit es nicht anbrennt; ist dieses geschehen, so schlage 4 Eyerweiß zu Schnee, rühre sie nebst etwas Citrone oder feines Gewürz darunter und lasse es noch ein wenig trocknen; hernach belege eine hohe Tortenblatte mit Oblatten, streiche von dem gebackenen Teig kleinen Finger dick darauf, lege den Reif herum schmiere ihn mit Butter, setze es in die

Tortenpfanne und backe es nicht zu braun; wenn es die rechte Farbe hat, so nehme es heraus, dann nimm den übrigen getrockneten Teig, setze ihn wieder auf die Glut, schlage 3 Eyerweiß zu einem dicken Schnee, menge ihn nebst dem Saft von 2 Citronen darunter, laß es wohl trocknen, dann nehme es von der Glut, rühre die gefärbten Mandel nebst die Schalen von 1 Citrone klein geschnitten darunter (Wer will, kann auch 8 L. eingemachte Nuß, 4 L. Citronat und 4 L. Pom. Schalen darunter thun) laß alles wohl trocknen, dann schneide Oblatten 3 Finger breit und etwas als ein halbes Viertel lang, bestreiche sie mit Eyerweiß, streiche von dem Getrockneten nicht gar zu dünn kräuslicht darauf, hernach schmiere die blechnen Bogen mit Butter, lege die Oblatten darauf und backs in der Tortenpfanne unten nicht zu braun; wenn sie oben keine Farbe bekommen, so mache ein dickes Eis darauf, setze sie wieder hinein und gieb oben mehr Glut, damit sie aufgehen. Wenn von der Masse mehr vorhanden ist, so mache mehr Aufgestrichenes und wieder Bögen; sobald sie gebacken sind, mußt du sie biegen, richte sie mit Eingemachten in die Höhe, und mach oben einen Busch darauf.

77. Brodtorte die gefüllt wird.

Nimm 1/2 Pf. abgeschälte Mandel, stoße sie recht fein oder reibe sie in Reibstein; 1/4 Pf. feinen Zucker darunter, schlage 12 ganze Eyer und 12 Dotter darein, und rühre wohl eine Stunde. Dann nimm 4 L. Citronat und 2 L. Citronenschalen, beydes klein geschnitten; 1/2 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken und 12 L. fein gestoßenes schwarzes Brod; feuchte das Brod und Gewürz mit Wein an, rühre es untereinander, mache einem Reif um das Blatt, schmiere den Reif gut mit Butter, schütt den Teig daran und backe sie sehr langsam. Wenn sie gebacken ist, nehme den Reif herunter, schneide mit dem Messer die obere Rinde ganz fein ab, und lege eingemachte Weichsel darauf, oder stoße 1/2 Pf. abgezogene Mandel fein, färbe sie mit Spinatsaft schön grün; thue 1/2 Pf. gestoßenen Zucker darunter, klein geschnittene Citronenschalen, schlage 6 Eyer nebst 10 Dotter eines nach dem andern darein. Rühre es so lange, bis die Torte gebacken wird; dann mache den Reif wieder um die Torte, schütt das Grüne darauf, setze die Torte auf ein feuchtes Tuch und wieder auf ein Blatt, daß sie unten nicht viel Hitze hat und laß es in der Höhe schön backen. Hernach mache ein roth und weißes Eis darauf, und bestreue es mit gehackten Pistatzen,

setze es von dem feuchten Tuche herunter und laß das Eis gut trocknen.

Brodtorte. Wiener.

Nimm 1/2 Pf. gestoßene Mandel und 1/2 Pf. Zucker, 11 ganze Eyer und 12 Dotter nacheinander verrührt. Hernach nimm 12 Loth gestoßenes schwarzes Brod, die Schalen von 1 Citrone und von 1 Pomeranzen klein geschnitten. 1/2 L. Nelken, 1/2 L. Zimmet und von der Pommeranzen den Saft dazu und mische alles gut durcheinander; hernach feuchte es mit Wein an, und wenn die Mandel und Zucker gut gerührt sind, so thue das angefeuchte Brod samt allem, was darein ist, hinein, rühre es durcheinander, fülle es in Formen und backe es langsam braun. Wenn sie gebacken ist, so bestreue sie mit roth und weißen Guß und Pistatzen und laß dieß noch ein wenig trocknen. Wenn man will, kann man unter das Brod 2 Loth Chokolade nehmen so wird sie desto schwärzer.

79. Brodtorte. Lübecker.

8 Eyer und 8 Dotter werden in einem Gefäß eine Viertel Stunde geschlagen, damit sie schaumig und dick werden; nimm 1/2 Pf fein gestoßenen Zucker und rühre abermals eine Viertel Stunde; alsdann thue 1/2 Pf. abgezogene und fein gestosse-

ne Mandel darunter und rühre es noch eine Viertel Stunde. Nach diesem nimm 3 L. recht trocknes schwarzes Brod, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, 1/2 L. Muskatnuß, alles fein gestoßen; 4 L. Citronat, von 1 Citrone und 1 Pommeranzen die Schalen klein geschnitten und darunter gemengt, dann von 2 Citronen dem Saft dazu, in Formen gefüllt und langsam gebacken.

80. Broseltorte. Wiener

Erstlich thue auf die Tafel: 11/2 Pf. Mehl, 1 Pf. Butter blätternd darein geschnitten, und 16 L. Zucker darunter, mache es recht untereinander, arbeite es mit dem Nudelholz, nimm 1 ganzes Ey und 4 Dotter, salze es ein wenig und mache den Teig zusammen. Dann bereite eine Tortenschüssel, mache von dem Teig den Boden und fülle ihn mit Eingemachten. Von der übrigen Masse wird ein doppeltes Gitter darauf gemacht, mit Eyer bestrichen und gebacken.

81. Buttertorte.

Nimm 16 L. Mehl, 16 L. Butter und von einer halben Citrone die Schale, und brosle es untereinander; ferner nimm 8 L. gestoßnen Zucker, mache den Teig mit 2 Eyern an, walle ihn aus und formire nach Belieben; thue Eingemachtes darein und

backe sie in einer gelind geheitzten Tortenpfanne.

82. Backwerk, Schwedisches.

2 ganze Eyer und 2 Dotter werden in einem Gefäß gut geschlagen, thue 16 L. Zucker darein, und ist dieses 1/2 Stunde gut gerührt, so kommt von 1 Citrone die Schale gewürfelt geschnitten, nebst 1 Loth Zimmet, 1/2 L. Nelken, 1 Q. Muskatnuß, 4 L. eingemachte Nuß, oder Pomeranzenschalen recht klein geschnitten, dazu, und abermals 1/4 St. gerührt. Zuletzt thue 1/2 Pf. Mundmehl darunter, dann thue dem Teig auf die Tafel, walle und drück ihm mit allerley Modeln aus und backe es langsam.

83. Bauernkrapfen, gestiefelte, Wiener.

Nimm 8 L. abgezogene Mandel und schneide sie in zwey Theile, daß sie viereckigt werden; hernach röste sie langsam auf der Gluth, daß sie durch und durch gelb werden. Nimm 1/2 Pf. Zucker, 1 ganzes Ey und 1 Dotter, thue 5 Löffelvon Wein dazu, rühre sie eine gute Viertel Stunde, schneide Citronenschalen, 1 ganze Muskatnuß, 1 Q. Nelken, thue alles zu den Mandeln; nimm 7 L. Mundmehl, rühre es nur soviel, daß es untereinander kommt, tressire sie auf runde Oblatten und backe sie langsam.

84. Bauernkrapfen. Presburger.

Schlage 4 Eyer in ein Gefäß, thue 16 L. Zucker darein und schlage diese Masse 1/2 Stunde; dann rühre eine gestoßene Muskatnuß und zuletzt 16 L. Mehl darunter, tressire Laibchen auf Oblatten und backe sie bey starker Hitze.

85. Bienenkörbe von Macaronenmasse die auf Torten gesezt werden.

16 L. süße und 4 L. bittere Mandel, werden abgezogen und fein gestoßen; dann nimm 16 L. Zucker, tauche ihn ins frische Wasser, setze ihn auf das Feuer und laß ihn einigemal aufsieden, dann thue die Mandel hinein, rühre sie darin um und nimm solche sogleich vom Feuer ab; schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, rühre es auch darunter und mache eine Masse davon. Sollte die Masse zu dünn seyn, so nimmt man ein wenig Sterkmehl dazu. Diese Masse wird durch die Spritze getrieben, und runde Reif davon gemacht; backe sie gelblicht und lege sie aufeinander, daß sie den Form eines Bienenkorbs bekommen. Man kann diese auf einem Form von Holz, der wie ein Bienenkorb gemacht ist, abdrücken, damit sie recht gleich werden. Inwendig befestige sie mit Eyerweiß, oben mache den Korb rund

und laß die Reife rund zulaufen, daß die völlige Gestalt eines Bienenkorbs herauskommt; mache auch ein Flugloch hinein, und an den Seiten, von derselben Masse, etliche Biene, denen man Flügel und Augen macht und sie an kleine Trichter befestiget. Wenn der Korb zusammengeformt ist, so laß ihn im Ofen vollens ausbacken; alsdann macht man einen Guß darüber, welchem man sorgfältig aufstreichen muß, damit die Fugen nicht verdorben werden. Der Guß muß abtrocknen. Dieses ist ein sehr mühsames, aber wohlschmeckendes Gebacknes, welches zur Zierde auf eine Bisquit-oder andere Torte gesetzt wird.

86. Biskotenbogen. Wiener

4 Loth gestoßener Zucker wird mit einem ganzen Ey und 2 Dotter, 1/2 Stunde gerührt daß er dick wird. Dann schneide 4 Loth abgezogene Mandel länglich; wenn die Masse gerührt ist, so thue die Mandel, nebst 3 L. Mehl, darein, rühre alles wohl untereinander, schneide 3 Finger breite Oblatten, streiche die Masse darauf, lege es auf die Bögen und backe sie langsam.

87. Biskoten von Chokolade

Schlage 5 Eyerweiß zu Schnee, thue 1 Pf. Zucker darein und rühre 3/4 Stunde;

dann nimm 1 Pf. nicht gar klein gestoßene Mandel, 8 L. Chokolade, und rühre ihn darunter, aber nur so lange, bis es untereinander ist; streiche sie auf Oblatten, formire Biskoten und backe sie in der Tortenpfanne, gieb aber oben mehr Gluth als unten.

88. Biskoten. Pariser.

Nimm auf 1 Pf. Zucker 20 ganze Eyer und 10 Dotter und schlage sie; laß sie in ein messinges Keschen an den Zucker säugen, dann setze das Keschen auf die Glut, und halte es immer so warm, daß du die Hand darinnen leiden kannst; schlage immerfort, so wird es schön weis und dicklicht, darf aber nicht sieden, sondern nur wohl warm seyn, und wenn es ganz weis und dick ist, so rühre so viel feines Semmelmehl darein, bis es ein gehöriger Biskotenteig ist; alsdann nehme Anis darunten; hernach mache Capsel ohngefähr in der Größe, daß der Bogen 8 Stück gibt, giese die Masse darein, streue Zucker darauf und backe sie im Ofen. Wenn sie kalt sind, so mache das Papier mit Rosenwasser feucht, ziehe es davon ab und trockne sie auf dem Ofen.

89. Biskoten. Linzer.

Schlage 12 Eyer in einem Gefäß wohl

ab, thue 1 Pf. Zucker dazu und schlage noch 3/4 Stunde lang, thue 16 L. feines Mehl hinein, tressire sie auf Papier, bestreue sie mit Zucker und backe sie langsam.

90. Bisquit, gegossenes. Wiener.

Scheide 12 Eyer, rühre das Gelbe mit 3/4 Pf. Zucker ab, schlage das Weiße zu Schnee und mische ihn darunter; dann mit 3/4 Pf. feines Sterkmehl angerührt, zwey runde Plätzchen nebeneinander auf Papier tressirt, mit Zucker bestreut und bey starker Hitze gebacken.

91. Biskoten, große, Wiener.

Nimm 15 ganze Eyer, schlage sie wohl ab, thue 11/2 Pf. Zucker darein und schlage noch 1 Stunde; dann rühre 11/4 Pf. halb Sterk- und halb Mundmehl hinein und giese sie auf Papier oder auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, wie unten angezeigt ist, bestreue sie mit Zucker und backe sie bey starker Hitze. Wenn sie gebacken sind, so nehme sie ganz warm ab.

92. Biskoten von Kitten, Wiener

3/4 Pf. Zucker wird geläutert und ganz dick eingesotten; dann 12 L. Kitten hinein gethan, rühre es immer auf der Gluth, nehm es vom Feuer und laß es abkühlen.

Schlage 4 Eyerweiß zu Schnee, rühre ihn nach und nach hinein, daß es hoch anlauft und schön weiß wird, formire sie auf Oblatten und laß sie im warmen Ofen trocknen.

93. Bisquit von Abricosen.

Nimm 1 Pf. Abricosen samt den Kernen, schäle sie, laß sie dünsten und rühre sie immer um, damit sie nicht anbrennen; rühre 16 L. Zucker mit einem ganzen Ey eine halbe Stunde lang, dann schlage die Abricosen durch ein Sieb hinein. Von dieser Masse tressire Bisquit und backe sie sehr langsam.

94. Bisquit in papierenen Capseln, Wiener.

Schlage in ein Gefäß 12 ganze Eyer und 12 Dotter, rühre sie 1/4 Stunde, dann thue 1 Pf. Zucker darein und rühre 2. St. und mache unterdessen die Capsel zurecht, rühre 1 Pf. feines Sterkmehl hinein, und ehe das Mehl darunter kommt, wird ein Eßlöffelvoll östreicher Wein hinein gethan, nach diesem giese sie ein und backe sie schön semmelfarb.

95. Bissenkräpfchen, Presburger.

Folgende Species thue in ein Gefäß zusammen, nemlich: 8 Loth Mehl, 8 L. gestoßenen Zucker, 4. L. fein gestoßene Man-

del, 4 ganze Eyer, von 1/2 Citrone die Schale klein geschnitten, nebst dem Saft hineingedrückt, auch etwas süßen Ram und 4 L. zerlassenes Schmalz darein, den Teig angemacht und gut abgeschlagen, das Eisen warm gemacht, und jedesmal einen Eßlöffelvoll darauf, rösch wie die Hohlhippen gebacken, gleich zusammengerollt und so fortgefahren bis kein Teig mehr da ist.

96. Bögen, St. Bölter.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, menge 16 L. Zucker darunter; dann nimm 16 L. geschälte Mandel, die eine Hälfte gehackt und die andere länglicht geschnitten, von 1 Citron die Schalen ebenfalls geschnitten, auch etwas Citronat und Pistatzen. Dieses alles menge darunter, streiche es auf Oblatten, bestreiche sie oben mit abgeschlagenem Eyerweiß, bestreue sie mit Zucker, lege sie auf Bögen, backe sie langsam und bleich, dann klassire sie mit roth und weisser Classur.

97. Bögen von mürber Masse.

Nehme 1 Pf. Mehl auf die Tafel, darein schneide 3/4 Pf. Butter, der gut gearbeitet werden muß, werke ihn samt dem Mehl mit der Hand, schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, 4 Dotter, 24 L. Zucker, und von 1 Citrone die Schalen, dann arbeite

den Teig recht durch einander, und laß ihn ein wenig ruhen; walle ihn Messerrucken dick aus, schneide Bogen davon, bestreiche sie mit abgeschlagenem Eyerweiß, belege sie mit blattgeschnittene Mandel, lege sie auf geschmierte Blecher und backe sie schön gelb. Wenn sie gebacken sind, müssen sie geschwinde gebogen werden.

98. Bögen, Schenetz.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, darein menge 12 L. Zucker, drücke von 1/2 Citrone dem Saft nach und nach hinein, rühre so lange bis es dick und schön weiß ist, thue 12 Loth fein länglicht geschnittene Mandel, nebst 1 Loth Pommeranzenschalen, 1 L. Citronen, 1 L. Citronat eben so fein geschnitten, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken; dieses alles menge darunter, schneide länglichte Oblatten, streiche sie mit Eyer, streiche die Masse darauf, lege sie auf Bögen welche mit Butter geschmiert sind, und backe sie bey mittlerem Feuer.

99. Brandmuschel.

In einem messingen Keschen, wird 1 Pf. Zucker nebst 1 Pf. länglicht geschnittene Mandel gethan, etwas Wasser daran gegossen, und von 1 Citrone dem Saft; setze es auf die Gluth und laß es sieden, bis es schön braun ist, dann schmiere die Muschelform

mit Butter, drücke die Plätzchen heiß darein, und laß sie darinnen, bis sie starr sind; nehme sie alsdann heraus, und fahre so fort, bis die Masse zu Ende ist.

100. Bretzchen, Englische.

Thue in ein Gefäß: 1 Pf. Mehl, 2. Löffelvoll Bierheffen, 1/2 Schoppen lauliche Milch, 8 L. zerlassene Butter, etwas Salz und 6 L. Zucker gut geschlagen, an ein warmes Ort gestellt, 2 Stunde gehen lassen, dann abermals 8 L. Butter gut geschlagen, breit auf ein Blech gedrückt, auf das Eiß gestellt und recht hart werden lassen. Glaubt man, daß er nun hart genug ist, so macht man die Bretzchen aus, streicht sie mit Eyergelb und backt sie bey schwacher Hitze.

101. Bretzchen, Genfer.

Mache einen Teig von 16 L. Mehl, 5 L. Butter, 6 L. Zucker, ein wenig Anis und 2 ganze Eyer; formire Bretzchen daraus, bestreiche sie mit Eyer, streue Zucker darauf und backe sie schön.

102. Bretzchen, Spanische.

4 Eyerweiß zu einem festen Schnee geschlagen, 8 L. fein gestoßene Mandel und 4 L. oder etwas mehr Zucker daruntergerührt, formiere Bretzchen davon und backe solche auf Oblatten, bey nicht zu starker Hize.

103. Berliener Mundbissen.

Schlage 1 Eyerweiß zu Schnee, 8 Loth Zucker hinein und noch eine Weile geschlagen; gieb ihn mit Zimmetgeist oder Zimmetwasser einen Geruch, schmiere das Tortenblech mit Wachs, mache kleine Bretzchen darauf und backe sie kühl, indem nur oben Gluth seyn darf, sonst rinnen sie zusammen

104. Butterbögen.

8 Loth Mehl, 6 L. Butter und 8. Loth Zucker werden auf die Tafel gethan und gut durch einander gearbeitet, mache den Teig mit 2 Eyerdotter wie einem Nudelteig an, walle ihn wie Messerrucken dick aus, schneide 2 Finger lange und 1 Finger breite Fleckchen, bestreiche sie mit Eyer, streue Zucker und gehackte Mandel oder Pistatzen darauf, lege sie schön auf das Tortenblech herum und backe sie. Wenn sie gebacken sind, werden sie geschwinde über das Wallholz gelegt, damit sie krum werden, sonst werden sie hart.

105. Butterringe.

Mische 16 L. Mehl und 16 L. Zucker untereinander, nimm ein ganzes Ey und 5 Dotter, schlage sie gut ab, laß 5 Loth Butter zergehen, thue ihn, nebst 1 Citrone hinein, mache Ringe daraus, bestreiche sie mit Eyerweiß, backe sie und bestreue sie mit Zucker.

106. Butterschnitten.

1/4 Pf. feingestoßene Mandel, mit 1/4 Pf. Zucker, 2 L. Chokolade und einem ganzen Ey gut abgerührt, Oblatten in Form einer Butterschnitte geschnitten, den Teig darauf gestrichen und gebacken; ist solches geschehen, so überstreiche sie mit Eis und laß sie trocknen.

107. Brodtorte, Augsburger.

1/2 Pf. Mandel werden abgeschält und gerieben oder gestoßen, dazu 16 L. Zucker, nach und nach 12 Eyer hineingeschlagen und stark gerührt; ist die Masse dick, so kommt 2 L. gedörtes und gestoßenes schwarzes Brod nebst 1/2 L. Zimmet, 1/2 Loth Nelken, 2 L. Pomeranzenschalen, 2 Loth Citronat und 1 Citrone hinein; dieses wird mit dem Brod langsam darunter gemischt, die Form mit Butter bestrichen und mit schwarzem Brod bestreut, dann in die Form gefüllt und bey mittlerem Feuer gebacken.

108. Berliener Brodtorte.

3/4 Pf. Mandel werden mit 6 Eyer im Reibstein fein gerieben; wenn sie fein sind, so thue 1 Pf. 4 L. Zucker dazu: dann nimm 9 ganze Eyer, und von 11 die Dotter und schlage sie nach und nach hinein, wobey aber immer gerührt werden muß; nach diesem wird das Weiße von den 11

Eyern zu Schnee geschlagen, nehme die Masse vom Reibstein herunter, thue 12 L. gestoßenes Kornbrod, 4 L. Pomerenzenschalen und Citronat, 1 L. Zimmet, 1/2 Loth Nelken und 1 Citrone hinein, den Schnee langsam darunter gerührt, in Formen gefüllt und ganz langsam gebacken. Giebt eine sehr schöne und gute Torte.

109. Basler Brodtorte.

3/4 Pf. Mandel werden mit 3 ganzen Eyern fein gerieben, von 21 L. Zucker u. 12 ganzen Eyern wird eine Bisquitmasse ohne Mehl gemacht, wie die nachstehende ist: Ist die Masse geschlagen, so wird sie nach und nach unter die Mandel gerührt, 4 L. Brod in Kirschengeist eingeweicht und 3 L. feines Gewürz, 4 L. Pomerenschalen hinein; wenn die Masse recht gerührt ist, wird sie in Forme gefüllt und langsam gebacken.

110. Basler Bisquittorte.

Mann nimmt 8 ganze Eyer und 2 Dotter, schlägt sie etwas, thut 14 L. Zucker hinein, schlägt die Masse dick, wärmt sie auf und schlägt sie wieder kalt, macht sie ab, nimmt die Schalen von 1 Citrone nebst dem Saft hinein, rührt langsam 10 Loth Sterkmehl darunter, füllt sie in Forme und backt sie langsam.

111. Butterblumen.

Man nimm 1/2 Pf. Mehl, 1/2 Pf. Butter, 3 Löffel voll Wein, 1 Eyerdotter und 8 L. Zucker; dem Butter schneidet man in das Mehl, und macht es zu einem Teig an, wörgelt ihn auf der Tafel 2 Messerrucken dick aus, sticht mit blechenen Modeln Blumen davon aus, legt sie auf ein mit Mehl besiebtes Blech, bestreicht sie mit Eyer, streut Zucker und nicht gar zu dick geschnittene Mandel darauf und backt sie schön gelb.

112. Briefcouverts.

Zur Fülle werden 8 L. abgezogene Mandel mit Rosenwasser gerieben, mit 8 Loth Zucker, 2 ganze Eyer und 2 Dotter, wie eine Mandeltorte, gerührt; das Gelbe von 1 Citrone auf den Reibeisen gerieben und dazugethan. Dann nimmt man einen geblätterden oder mürben Butterteig, wergelt ihn 2 Messerrucken dick aus; legt ein Papier, das wie ein Briefcouvert geschnitten ist, darauf, und schneidet den Teig. Dann legt man ihn auf ein Blech, thut in die Mitte des Couverts, einen Löffelvoll von der Fülle, schlägt die 4 Ecke in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Eyer, und legt ein großes rothes Zeltlein, statt des Siegels, darauf und backt sie schön. Beim

Einschlagen der Ecken muß man sich in Acht nehmen, daß sie recht nahe zusammen kommen, sonst lauft die Füll heraus. Man kann vom Buterteig auch nur viereckigte Stückchen schneiden, von der Fülle in die Mitte einen Löffel voll darauf thun, die Ecken in der Mitte, aber nicht zu nahe, zusammenschlagen, und mit Eyer bestreichen. Wenn diese gebacken sind, werden sie Maultaschen genannt.

113. Berliener Butterbisquit.

1/2 Pf. Butter wird recht schaumig geschlagen; dann wird 16 L. Zucker und 16 L. Mehl langsam hineingerührt, nach diesem 6 Eyer nach und nach dazu geschlagen, wieder stark gerührt, in blechene oder papierene Capsel gefüllt und gelb gebacken. Wer will, kann auch nach Belieben Weinbeer darein thun.

114. Butter Bretzgen.

Man nehme 8 L. frischen Butter, 14 L. Mehl, 8 L. Zucker, 1 Ey, 1 Eyerdotter u. 1 Löffel voll süßen oder sauern Ram. Dieses alles wird in einer Schüssel oder auf dem Nudelbrett, gut durcheinander gemacht, kleine Bretzchen daraus formit, mit Eyergelb bestrichen, mit geschnittenen süßen oder bittern Mandeln bestreut und bey mittlerer Hitze gebacken.

115. Butter Laibchen.

Es werden 2 Eyer mit 8 L. Zucker, eben soviel Mandel, und 8 L. Butter, gut gerührt; alsdann 12 L. Mehl darein gethan, und wem es beliebt, kann auch klein geschnittene Citronenschalen, und gestoßenen Zimmet dazu nehmen) ein Blech mit Mehl bestreut, und mit einem Löffel, von dem Teig Laibchen, etwas größer als Pfeffernüßchen, darauf gesetzt und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

117. Bayreuther Brod.

Folgendes wird in ein Gefäß zusammen gethan: 1/2 Pf. abgezogene und würflicht geschnittene Mandel, 1/2 Pf. Zucker, 1/2 Pf. Mehl, 1 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, von 1 Citrone die Schalen, 1 Q. Bodaschen, mit 3 Eyern angemacht und gut gearbeitet; dann auf die Tafel gethan, 1 Finger lang und 2 Finger breit geschnitten, auf ein mit Mehl besiebtes Blech gelegt, und gebacken.

117. Berlier Bauernkrapfen.

Rühre 8 L. Zucker, mit 4 Eyerdotter, eine Viertelstunde lang; thue 4 L. würflicht geschnittene Mandel, die Schalen von 1 Citrone, 4 L. Mehl und nach Belieben Anis hinein; wenn dieß alles gut durch-

einander ist, so setze davon kleine Häufchen auf Oblatten, und backe sie bey mittlerem Feuer schön gelb.

118. Braune Basler Kräpfchen.

Schäle 8 L. Mandel, röste sie in einer Pfanne hellgelb schneide sie zu ganz kleine Würfel; dann rühre 7 L. Zucker, mit 2 Eyer, eine halbe Stunde, thue die Mandel, nebst 6 L. feines Mehl, und einer gestoßenen Muskatennuß, oder Zimmet und Nelken, hinein, bestreiche ein Blech mit Butter, setze den Teig mit einem Löffel, einer welschen Nuß groß darauf, und backe sie schön hellgelb. Man kann sie auch auf Oblatten backen.

119. Berliener Butterbrod.

Reibe 16 L. abgeschälte Mandel, darein 12 L. Zucker, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelkel und die Schalen von einer Citrone. Dieses alles wird mit 1 Löffel voll Wasser und etwas Citronen Saft, durcheinander gemacht, bis zusammenhält; dann die Tafel mit Mehl bestreut, den Teig darauf gethan, guten Messerrucken dick ausgewörgelt, und halb runde Stückchen, wie Butterbrod, daraus geschnitten. Hierauf wird Chokolade gerieben, und mit Wasser, wie ein Teig angemacht. Damit werden die geschnittnen Stückchen bestrichen und auf

Butter beschmierte Blecher gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit weiser Glassur bestrichen, so daß man nur den Reif vom Chokolade sieht, welcher dem Rand vorstellt. Wenn das Eis etwas angezogen hat, wird es mit leichten Strichen, wie das Butterbrod, überfahren, und dann trocknen lassen.

120. Böden, worauf trockne Aufsätze gestellt werden.

Man nimmt 1/4 Pf. Mehl, 1/4 Pf. Z. und 2 ganze Eyer, rührt es untereinander und macht eine dicke Masse daraus, thut etwas Citronengelb und Zimmet darunter, rollt sie nach Belieben aus, legt sie auf Papier und backt sie.

121. Brodtorte, Heidelberger.

Reib 16 L. geschälte Mandel mit etwas Wasser, thue 1/2 Pf. Zucker dazu, nimm 16 Eyer, laß von 14 das Weiße weg, rühre sie gehörig und schlag die Dotter nach und nach hinein. Wenn sie genug gerührt sind, so kommt 6 L. gedörtes und gestoßenes Brod, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, 1 abgeriebene Citrone, 4 L. P. Schalen und Zitronat hinein, die Eyerweiß zu Schnee geschlagen und langsam hineingerührt, dann in Formen gefüllt und langsam gebacken.

122. Bisquittorte, Heidelberger.

Scheide 10 Eyer, und schlage das Weiße zu Schnee. Ist dieses geschehen, so thue das Gelbe nebst 1/2 Pf. Zucker, darunter, und geh mit auf das Feuer, wärme sie auf und schlage sie wieder kalt. Alsdann thue 8 L. Sterk- und 4 L. Mundmehl nebst das Gelbe von 1 Citrone, hineinrühren, fülle sie in Formen und backe sie langsam.

123. Bisquit in blechenen Förmchen, Heidelberger.

Scheide 7 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee, nehme das Gelbe nebst 14 L. Z. dazu, wärme die Masse auf, schlage sie wieder kalt, und rühre 7 L. Sterk- und 7 L. Mundmehl hinein, fülle sie in Förmchen, bestreue sie mit Zucker, setze sie auf ein heißes Blech, und sogleich damit im Ofen und bey starkem Feuer gebacken. Man muß aber Acht geben, das sie oben nicht flammen.

C

124. Chokoladetorte, Wiener.

8 L. Butter wird recht schaumig gerührt und 6 Eyerdotter nach und nach hinein gemengt, das Weiße davon zu Schnee geschlagen, und auch langsam hinein gerührt; dann nimm 12 L. kleingestoßene Mandel,

8 L. Zucker, von 1 Citrone den Saft, 3 L. Chokolade, 1 L. Zimmet und rühre alles gut durcheinander; dann nimm ein flaches Tortenblech, schmier es samt dem Reif mit Butter, schütt die Masse darauf, stelle sie gleich und backe sie bey schwachem Feuer langsam. Wenn sie gebacken sind, so mache Eis darauf.

125. Chokoladebrod, Wiener.

Rühre 3 Eyer mit 8 L. Zucker und 8 L. feingestoßene Mandel so lange, bis sie dick sind; dann nimm 1/2 L. gestoßenen Zimmet, 1 L. geriebenen Chokolade, 1 abgeriebene Citrone und menge alles darunter; schneide eine Form oder mache von Papier Capsel, backe sie langsam, laß sie abkühlen, schneide Schnitten davon und röste sie auf beyden Seiten, daß sie schön dunkelbraun werden.

126. Chokolade Bißchen, Wiener.

Schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, darein thue 1/4 Pf. Zucker und 2 L. Chokolade, und rühre 1/2 Stunde; dann menge 8 L. fein gestoßene Mandel und etwas abgeriebene Citrone hinein, tressire davon runde Plätzchen auf Oblatten und backe sie in der Tortenpfanne.

127. Chokoladekräpfchen;

Schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, thue 1/2

Zucker hinein und rühre eine dicke Masse; hernach nimm 1/4 Pf. Mandel, schneide sie würflicht oder fein länglicht, menge sie nebst 4 L. Chokolade, welcher am Reibeisen gerieben wird, darunter, und tressire sie auf runde Oblatten, so sind sie fertig.

328. Chokoladeteig.

8 L. fein gestoßerer Zucker und 4 Loth Chokolade wird im Mörscher mit etwas Eyerweiß, durcheinander gestoßen, daraus formirt was man will und bey mittlerem Feuer gebacken.

129. Citronetorte, Wiener.

Mache von 1/2 Pf. Butter und eben soviel Mehl, einem mürben oder blätternden Butterteig, rolle ihn aus und laß ihm ruhen. Unterdessen wiege oder hacke 1/2 Pf. Mandel, so fein wie möglich, und mische 12 L. fein gestoßenen Zucker und von 4 Citronen die Schalen, und von einer den Saft, darunter; mache alles gut durcheinander, walle den Teig Messerrucken dick aus, mache neben herum einen Rand vom Butterteig, streue die Mandel und Zucker Finger dick auf den Boden, mache ein Gitter von Fingerbreiten Streifen, bestreiche sie mit Eyer und laß sie ungefähr 1 St. backen. Will man sie recht schön haben, so wird sie mit Citrone = Classur bestrichen und mit eingemachten Früchten belegt.

X 130. Citronentorte, Linzer.

Von 4 Citronen wird die Schale auf dem Reibeisen abgerieben, das bittere Weiße aussen davon abgezogen, die Citronen in Scheiben geschnitten, sie in einen stark verzinnten Seier gelegt, Zucker darauf gestreut, den Seier auf eine Schüssel gestellt sie über Nacht stehen lassen. Des andern Tages koche den herausgetropften Saft, bis er ganz dick ist, thue die Citronescheiben zuletzt hinein, und lasse sie ein paar Wall aufthun; dann nehme es vom Feuer und laß sie kalt werden. Unterdessen wiege 1/2 Pf. abgezogene Mandel recht fein, wie auch 4 L. Citronat und 6 L. Pomeranzenschalen, die besonders klein gewiegt und mit den Mandeln vermengt werden müssen. Alsdann mache einen mürben Butterteig, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche ihn mit dem Gelben vom Ey, streue die Hälfte von dem Gewiegten herum, auf dieses lege die in Scheiben geschnittene Citronen, bestreue diese wieder mit dem übrigen Gewiegten, und auf alles gieße den gekochten Saft. Endlich mache, wie bey der vorigen Torte, ein Gitter darauf, und backe sie schön gelb.

131. Citronentorte, Lübecker

Es wird von 4 Citronen die Schale klein würflicht geschnitten, das Weiße davon ab-

gezogen, und das Mark gleichfalls zu langen Stückchen zerschnitten. Ferner 1/2 Pf. abgezogene die Hälfte klein geschnitten und die andere Hälfte gestoßene Mandel, nebst 4 L. Citronat, 4 L. klein geschnittene P. Schalen, und 1 Pf. Zucker, darunter gethan. Dieses alles thut man in ein Gefäß, läßt es über Nacht stehen, und des andern Tages wird auf ein Blech mit einem Rand, oder auf Blech worauf ein aufrechtstehender Rand von Papier gemacht werden kann, ein Boden vom mürben Butterteig gemacht, und das über Nacht Gestandene darein gegossen. Dann schlägt man 9 Eyer zu einem steifen Schnee, thut 6 L. fein Zucker darunter, und gießt ihn auf die Torte, bestreut sie oben mit Zucker und backt sie bey schwachem Feuer schön gelb. Noch besser aber ist es, wenn man die Torte oder den Butterteig, ehe er eingefüllt wird, zuerst halb backt, dann erst einfüllt und vollens ausbacken läßt.

132. Carmelittertorte.

1/2 Pf. Mandel werden abgezogen und fein geschnitten; dann schlage 7 Eyer eine Weile, thue 1/2 Pf. Zucker hinein und schlage noch 1/2 Stunde; reibe eine Citrone ab, menge das Abgeriebene, nebst 2/3 von den Mandeln und 1/2 Pf. feines Mehl ganz langsam untereinander, fülle sie in

Formen, streue die übrigen Mandel herum und backe sie langsam.

133. Cremtorte.

Man macht von Butterteig eine Torte mit einem Rand, bestreicht solchen mit zerkleppertem Ey, und läßt die Torte leer schön gelb backen. Wenn sie kalt ist, wird der Boden mit etwas Eingemachtem belegt und folgender Crem gemacht: Man reibt 2 Citronen am Zucker ab, nimmt etwas über die Hälfte vom Zucker, thut ihn in eine messinge Pfanne, nebst 1 Löffelvoll feines Mehl, rührt dieses mit 6 Eyerdotter an, gießt 1/2 Maas süßen Ram dazu und läßt es auf dem Feuer, unter stehtem umrühren, so lange kochen, bis es wie ein dickes Moos ist. Wenn es nicht süß genug seyn sollte, nimmt man mehr Zucker dazu; ist es kalt, so überstreicht man mit diesem Crem das Eingemachte auf der Torte kleinen Finger dick, schlägt das Weiße von den Dottern zu einem Schnee, rührt den übrigen Zucker, nebst noch 9 L. fein gestoßnen darein, gießt den Schnee in der nemlichen Größe als die Torte ist, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt ihm langsam backen, und legt ihn auf dem Crem in die Torte.

× 134. Citronenkuchen.

Man nimmt. 1/2 Pf. Butter, 1/2 Pf. von feinstem Mehl, 6 L. Zucker und 4 Eyerdotter. Von diesem macht einem Teig, so daß man dem Butter ganz klein in das Mehl schneidet, mit dem übrigen durcheinander macht und auswörkt. Zu der Füll nimmt man 4 große Rosenthaler Aepfel, und 6 L. Zucker. Die Aepfel werden geschält, auf dem Reibeisen abgerieben, die Schale von 3 Citronen dazu und soviel Saft als zum anfeuchten nöthig ist. Wenn noch 5 Eyerdotter daran gerührt sind, so wird der Teig auf ein Blech, von dem man den Rand ablößen kann, aufgelegt, die Fülle darein gethan, von dem Teig ein Gitter gemacht, mit Eyer bestrichen und bey mittlerem Feuer gebacken,

135. Citronenbrod.

Schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, rühre darein 8 L. Zucker, daß er schön dick wird; dann 1 abgeriebene Citrone nebst dem Saft darein gedrückt, 8 L. feines Mundmehl dazu gethan, ausgewörkt und kleinen Finger dick ausgerollt, runde Plätzchen ausgestochen, in der Größe eines Kronenthalers, auf Mehlbesiebte Blecher gelegt, mit Eyerweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und langsam gebacken.

136. Citronenbrod, Berliener.

Mann schlägt 2 Eyerweis zu Schnee; stößt 8 L. abgezogene Mandel recht fein, thut diese nebst 1/2 Zucker, von 2 Citronen die Schalen und den Saft zu dem Eyerweis. Wenn dieses alles recht durcheinander gerührt ist, wird 8 L. feines Mehl darein gemengt, wie die vorhergihenden ausgestochen, auf ein mit Mehl besiebtes Blech gelegt und gebacken.

137. Citronenküchlein.

Rühre 1/4 Pf. Zucker mit einem Eyerweiß 1/4 St.; dann drücke 8 bis 10 Tropfen Citronensaft dazu, siede den 4tentheil der Schale von einer Citrone im Wasser weich, stoße sie, oder reibe sie auf dem Reibeisen, thue sie darein und rühre es nochmals so lange; setze auf Oblatten oder Papier kleine Häufchen, und laß sie in einem kühlen Ofen backen.

138. Citronenbisquit.

4 oder 5 Eyerweiß werden mit Zucker, der nach und nach dazu kommt, ganz fein geschlagen; dann wird 1 Citrone am Zucker abgerieben und darein gethan; die Masse durch die Spritze getrieben, runde Kräpfchen auf Papier gesetzt und sehr langsam gebacken.

139. Citronenzucker.

Dieser wird eben so gemacht, wie das Citronenbisquit; nur daß erster mit blechenen Förmchen ausgestochen wird, und letzteres wird durch die Spritze getrieben. Beym auswallen muß die Tafel mit Zucker bestreut werden, damit sich die Masse nicht anhängt; dann wird er auf Papier gesetzt und ganz langsam gebacken.

140. Cordomombrödchen.

Schlage 4 Eyerweiß zu Schnee, darein thue 15 L. Zucker, und rühre die Masse dick; dann wird 1 L. gestoßene Cordomom und 16 L. feines Mehl darein gethan, durcheinander gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, in der Größe eines 12 kr. Stücks, runde Laibchen tressirt und bey stetem Feuer gebacken.

141. Chokoladetorte, Augsburger.

Man schlägt eine Bisquitmasse, wie die Nr. 23; wird die Torte von 14 L. Zucker gemacht, so kommt 4 L. fein geriebener Chokolade, und 8 L. Sterkmehl hinein; wem es beliebt. kann noch 1/2 L. gestoßenen Zimmet, und eben so viel Nelken, darein thun, in Formen füllen und backen.

142. Chokoladeküchlein.

Man rührt 5 Eyer, mit 1/2 Pf. Zucker, eine halbe Stunde recht stark ab; alsdann

wird 4 L. geriebener Chokolade, und 12 L. Mehl dazu gethan, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, oder weißem Papier, kleine Häufchen tressirt und langsam gebacken.

143. Chokoladezeltlein.

Nimm Chokoladetafel, mache sie warm, setze kleine runde Küchlein auf Papier, schlage das Blatt, worauf sie gesetzt sind, auf ein heißes Blech, daß sie breit werden; alsdann bestreue sie oben ganz dick, mit weissem Zucker und stelle sie an einem kühlen Ort, damit sie sich vom Papier ablößen lassen. Am besten sind sie zu machen, wenn man gerade Chokolade verfertiget, indem sie vorher, ehe man die Täfchen füllt, gemacht werden.

144. Chokoladebrod, Berliener.

Reibe 1/2 Pf. abgezoge Mandel mit etwas Wasser ganz fein, 1/2 Pf. Zucker darunter, mit 24 bis 28 Eyergelb gut gerührt, etwas Citrone, nebst 6 L. geriebenen Chokolade und 6 L. Mehl hinein, in papierene Capseln, die unten mit Oblatten belegt werden, gefüllt, mit gehackten Citronat und Mandeln bestreut, und langsam gebacken.

145. Chokolade = Rezept.

Erstens mache den Mörscher recht heiß, thue 1 Pf. abgezogenen Cacau hinein und

stoße ihn recht öllicht, daß er wie Wasser lauft; dann thue 1/2 Pf. Zucker dazu, und stoße wieder bis er flissig wird; dann thue ihn nochmals über das Feuer, noch 1/2 Pf. Zucker darein, und so stoße fort, bis du siehst, daß er recht ist. Ist dieses geschehen, so wird noch 1/2 L. Zimmet und eben so viel Nelken, hinein gestoßen. Anstatt Zimmet, kann man auch Vanil, oder Balsam Versianum, nehmen. Dann wird er in die Formen gewogen, die Forme werden mit der Hand auf der Tafel geschlagen, damit der Chokolade auslauft und eine Classur bekommt.

146. Chokolademakaronen.

Nimm kalte Makaronenmasse, nach Belieben Chokolade, mache ihn weich, und menge ihn darunter; tressire auf Oblatten runde Makaronen, bestreue sie mit Hagelzucker, (das heißt: grob gestoßenen Melis) und backe sie bey mittlerem Feuer.

147 Chokoladelebkuchen.

Nimm 3 Pf. Mandel, 3 Pf. Zucker, 3/8 Pf. Chokolade und 4 L. Zimmet, stoß die Mandel mit 1/8 von dem Zucker, und ein wenig Rosenwasser, vermeng die Mandel mit der Hälfte des Zuckers, röste sie solange, bis die Masse dämpft, setze sie ab, menge dem übrigen Zucker, samt den übri=

gen Species darunter, forme und backe sie auf Papier.

148. Citronenconfect, durch die Spritzen.

4 L. trockene abgezogene Mandel, werden mit 3 Eyerweiß, gut gerieben; dann 1 Pf. Zucker in die Mandel gerieben, nebst eine am Zucker abgeriebene Citrone hinein, die Masse durch die Spritze gedrückt, nach Gusto tressirt, auf Papier gesetzt, etwas trocknen lassen und sehr langsam gebacken. Giebt ein gutes und schönes Confeet.

149. Citronentorte die gefüllt wird.

Mache einen schönen runden Boden mit einem Kranz von Butterteig, 2 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, mit 1/4 Pf. Zucker abgerührt, mit 12 L. länglicht geschnittene Mmndel, und 2 L. Pomeranzenschalen eben so geschnitten, angemischt und dem Kranz herum gelegt; schäle und reibe 5 Citronen rein ab, schneide das Mark zu kleine Stückchen, in ein Gefäß, thue dazu 1 L. klein geschnittene Pomeranzenschalen und Citronat, 1 L. Zimmet, das Abgeriebene von den 3 Citronen, 1/4 Pf. Zucker, und 1/4 Pf. geschabte Mandel, dieses alles wird durcheinander gerührt und dann gefüllt. Mache einen Guß von 8 L. Mandel und

8 L. Zucker darauf, und auf ein mit Papier belegtes Blech gebacken.

150. Caneclassur.

Fein gestoßener Melis wird in ein Gefäß gethan, und mit geläutertem Zucker angerührt, und dann mit Zimmet und Bolus die Couleur gegeben.

151. Chokoladetorte, Mannheimer.

Zu einer halbpfündigen Chokoladetorte, schlägt man 8 ganze Eyer und 2 Dotter, mit 11 L. Zucker, wie zu der Bisquittorte Nr 111 ab, rührt sie dann mit 1/4 Pf. geriebenen Chokolade, 1 abgeriebene Citrone und 10 L. Sterkmehl an, füllt sie in Form und backt sie bey stetem Feuer schön braun.

152. Cedernbrod.

1 Pf. abgezogene Mandel werden mit 3 Eyerweiß zart gerieben, mit Citronensaft und 2 L. Zucker, nebst 1 abgeriebenen Citrone angewörkt und aufgerollt, mit blechenen Modeln ausgestochen, auf Papier gesetzt und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronen-Classur classirt.

153. Citronenbrödchen.

20 L. Mandel, werden mit Eyerweiß, zart gerieben; dann 20 L. Zucker darun-

ter, die Masse mit Eyerweis, wie zu süßen Macaronen, angemacht, etwas fein geschnittene Citronen hinein, auf Papier runde Plätzchen tressirt und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Citronenclassur bestrichen, und mit farbigem Nomprel bestreut.

154. Chokoladeclassur.

Man nimmt nach Belieben Chokolade, macht ihn warm, rührt ihn mit geläutertem Zucker und etwas Eyerweiß dünn an, thut etwas fein gestoßenen Zucker darunter, und wenn die Classur dick wird, mit geläutertem Zucker verdünnen.

155. Comisbrödchen.

1/2 Pf. Mandel werden mit Eyerweiß gerieben; dann 1 Pf. Zucker, 1/2 Pf. Krez, 1/2 L. Canel, 1 Q. Nelken, 8 L. Citronat und Pomeranzenschalen fein geschnitten und die Masse angemengt. Wenn sie noch nicht recht ist, kann man noch etwas Eyerweiß dazu nehmen; dann aufgerollt, mit einem blechenen Förmchen, welches 2 Zoll lang, und 1 1/2 breit ist, ausgestochen, auf Papier gesetzt und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Orangewasserclassur classirt. Die Classur wird wie Citronenclassur gemacht.

156 Canelspänne.

1/4 Pf. Mehl, 1/4 Pf. Zucker, 1 L. fein gestoßenen Zimmet mit Eyerweiß angemacht, daß die Masse durch den Trichter lauft, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech wie Vanilspänne tressirt, gebacken u. über runde Hölzer gebogen, welches aber geschwind geschehen muß, denn sonst brechen sie ab.

157. Confect von Spritzenmasse.

1 Pf. Mandel mit Eyerweiß zart gerieben, 11/2 Pf. Zucker und etwas Citronen darunter, dann aufgerollt, mit dem gekerbten Wallholz darüber gefahren, mit blechenen Förmchen ausgestochen, auf Papier gesetzt und nicht zu schnell gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie geschwind mit Rosenwasserclassur bestrichen, und kommen noch einen Augenblick in dem Ofen.

158. Canelkränzchen.

1/2 Mandel mit Eyerweiß gerieben, 2 Pf. Zucker, und 1 L. fein gestoßenen Zimmet dazu, die Masse mit Eyerweiß zurecht gemacht, auf Oblatten runde Plätzchen tressirt, mit Hagelzucker bestreut und mit einem runden Hölzchen, welches öfters in gestoßenen Zucker getaucht wird, eine Oeffnung gemacht, so daß es runde Kränzchen werden und bey mittlerem Feuer gebacken.

159. Caneltorte.

Man reibt 1 Pf. trockne Mandel, mit Zimmetwasser, thut 26 L. Zucker, 12 ganze Eyer und 12 Dotter nach und nach hinein und rührt sie stark; dann werden 6 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, und langsam darunter gerührt, zuvor aber 1 L. Zimmet und etwas Bolus hineingethan, in Formen gefüllt und gebacken.

160. Citronentorte.

Man rührt 1 Pf. Zucker, mit 6 ganzen Eyern und 20 Dotter ab, schlägt 8 Eyerweiß zu Schnee, schlägt die Masse auf dem Feuer dick, und wieder kalt; von 2 Citronen das Gelbe, nebst dem Schnee von 8 Eyern und von 4 Citroneu den Saft hinein, in runde Forme gefüllt, welche vorher mit kurzem Butterteig aufgelegt sind, und gebacken.

161. Citronenmandeltorte.

Mache eine Mandeltortenmasse; anstatt aber die Mandel mit Eyer oder Wasser, werden sie mit Citronensaft gerieben und auch ziemlich Citronengelb dazu gethan, welches am Zucker abgerieben wird.

162. Carlsbader Bisquit.

Scheide 10 Eyer, rühre das Gelbe mit 11 L. Zucker dick, schlage das Weiße zu

Schnee und menge ihn darunter; schlage die Masse auf dem Kohlfeuer wohl warm und wieder kalt, 5 L. Mehl hinein gerührt, auf Papier tressirt und langsam gebacken.

163. Crocantbisquit.

Schlage 7 Eyerweiß zu Schnee, rühre darein 12 L. Zucker, zulezt 6 L. Mehl, 3 L. Sterkmehl; dem Geschmack gieb mit Pomeranzenessenz, tressire auf Papier lange Bisquit, bestreue sie mit Zucker und backe sie langsam.

164. Chokoladestreifen.

1/4 Pf. Mandel mit Eyerweiß fein gerieben, darein 1/2 Pf. Zucker, 8 L. Chokolade, 1 Pf. Confectkrümbel, gethan und mit Eyerweiß verdünnt, und im Reibstein gut verrieben. Die Masse muß die Dicke haben, daß man auf Oblatten Striefen streichen kann, bestreut sie mit farbigen oder weißen Nomprel, und backt sie bey mittlerer Hitze.

165. Crocantmasse.

1 Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 4 Pf. Mehl, 1 Citrone, 8 Eyer und zum Verdünnen etwas Wasser. Dieses alles macht man zu einem Teig an, und macht daraus Kirschen- oder Pflaumenkuchen.

166. Citronenkränzchen.

Reibe 11/2 Mandel mit Eyerweiß; wo-

ke mit 11/2 Pf. Zucker, und 1 Citrone eine feste Masse an, formire Kränzchen davon, tauche sie in Eyerweiß und wälze sie in grobem Hagelzucker, lege sie auf Papier und backe sie langsam.

167. Canelschnitten.

Reibe 11/2 Mandel mit Rosenwasser, röste eben soviel Zucker ganz fest, walle ihn aus, schneide Schnitten davon, bestreiche sie mit Rosenwasser = Glassur, besiebe sie mit Zimmet, lege sie auf Papier und backe sie bey mittlerem Feuer. Von dieser Masse kann man auch Lebkuchen machen.

168. Caffeebrod.

1 Pf. Zucker mit 15 Eyerweiß, auf gelindem Feuer warm und wieder kalt geschlagen; dann 4 L. Citronat, 6 L rohgeschnittene Mandel, 1 L. Zimmet und Nelken darunter, und zuletzt 28 L. Mehl hingerührt, in papierene Capsel gefüllt, welche die Länge eines Bogens haben, 3 Finger breit und 11/2 Finger hoch sind, und bey mittlerem Feuer gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie in Schnitten geschnitten und gelb geröst.

169. Candisaufgelaufenes.

Siede 1 Pf. Zucker mit 1/2 Schoppen Rosenwasser zum Flug, gieße diesen in papierene Capsel, doch nicht sogleich vom Feu=

er, sonst bekommen sie Blasen, lege oben Papier darauf, laß 8 — 10 Tage stehen, stich oben und unten kleine Löcher darein, damit der Sirop herauslaufen kann. Nach Belieben wird er auch mit Farben gemacht.

170. Canelwaffel.

Mache eine Masse, von 3/4 Pf. Mehl, 3/4 Pf. fein geriebene Mandel, 1/2 Pf. Zucker, 1 L. Zimmet, 3 L. Citronat und Pommeranzenschalen, 4 Eyer und 1/2 Pf. Butter; backe sie in Waffeleisen, wie gewöhnlich.

171. Chokoladetorte.

Reibe 1 Pf. Mandel mit Eyer, rühre die Masse mit 3/4 Pf. Zucker, 3/4 Pf. Chokolade, 12 Eyer und 12 Dotter dick; dann schlage 12 Eyerweiß zu Schnee thue ihn langsam darunter, rühre nicht mehr, fülle sie in Forme und backe sie langsam.

172. Citronentorte, Mannheimer

1/2 Pf. Zucker und 6 L. geriebene Mandel werden mit 13 Eyergelb, und von 8 Citronen den Saft, nebst das Gelbe, dick gerührt. Ist dieses geschehen, so werden 9 Eyerweiß zu Schnee geschlagen und darein gethan, in runde Forme, welche vorher mit Butterteig aufgelegt sind, die Masse gegossen, und bey starker Hitze gebacken.

173. Citronentorte, Pariser.

Mache einen Boden von Butterteig mit

einem Rand, nimm trocken geriebene Mandel, und Zucker von gleichem Quantum, nebst einer abgeriebene Citrone, mache alles untereinander, streue davon auf den Boden; dann lege Citronen-Scheiben, wovon die Schalen und Kern abgesondert sind, überstreue und leg wieder Scheiben darauf, überlege sie mit aufgewalltem Butterteig und backe sie bey starker Hitze.

174. Cremtorte, Pariser.

24 Eyerdotter, 1 Schoppen Ram, 1 Citrone, 1 Hand voll Mehl und Zucker nach Belieben. Dieses alles auf dem Feuer zu einem dicken Crem geschlagen, dann kalt gerührt, und in die Torte, die von Butterteig gemacht wird, und halb gebacken ist, gefüllt. Das Füllen muß aber geschwinde geschehen, denn sonst setzt sich die Torte.

175. Carlsbader Calatschen.

2 Pf. frischen Butter gut abgeschlagen, 3 ganze Eyer und 3 Dotter unter beständigem rühren darein gemengt; dann 1/2 Maas Ram, etwas gute Heffe, 1 Pf. Mehl und ein wenig Salz dazu, (man kann sie auch nach Belieben größer oder kleiner machen) Eingemachtes darauf gestrichen, oder mit Mandel und Corinten bestreut, etwas gehen lassen und gebacken.

176. Canelwind.

Schlage 5 Eyerweiß zu einem steifen Schnee, darunter meliere langsam, 1/2 Pf. fein gestoßenen Melis, worunter 1/2 L. Z. und 1 Q. Bolus ist; tressire die Masse oval auf Conzeptpapier, bestreue sie mit Zucker und backe sie langsam.

177. Citronenwind.

Dieser wird eben so behandelt, wie der Canelwind; nur kommen hier Citronen am Zucker abgerieben dazu, und werden rund tressirt.

178. Chokoladebrödchen.

Man reibt 16 L. abgezogene Mandel, 8 Eyerweiß ganz fein, vermengt es mit 1 Pf. Zucker, und 16 L. geriebenen Chokolade, tressirt sie nach Belieben auf Papier, bestreut sie mit Zucker und dann gebacken.

D

179. Dotterschnitten.

Nimm 8 L. Mandel, 8 L. Zucker und stoße beydes; thue es in ein Gefäß, schlage 4 Eyerdotter darein, setze es so lange auf die Gluth, bis es trocken wird und du den Finger darinnen leiden kannst; alsdann bestäube es ein wenig mit Mehl, streiche es länglicht auf Oblatten, bestreue sie mit Pistatzen und backe sie schön.

180. Durons.

Reibe 8 L. Mandel mit etwas Eyerweiß, thue darunter 1 Pf. Zucker, und abermal 7 — 8 Eyerweiß, und rühre sie dick; dann nimm etwas Citronat, Zimmet, Citronengelb und 1 Pf. rohgeschnittene Mandel, rühre alles untereinander, färbe die Masse mit etwas Sandel roth, und tressire sie rund auf Papier. Bey dieser Masse kann übergebliebene Classur, und Kretz statt purem Zucker, angebracht werden.

E

181. Erbsentorte.

Rühre 1/2 Pf. Butter schaumig, schlage 10 ganze Eyer und 10 Dotter, nach und nach hinein, nimm 16 L. Zucker, ein wenig Citronenschalen, etwas Zimmet und Muskatenblüthe dazu. Dann nimm 1 Pf. gekochte, und so trocken als möglich durchgeschlagene Erbsen, rühre sie darein, und rühre die ganze Masse noch 1/4 St., beleg ein Tortenblech mit Butterteig, fülle die Masse darein, und backe sie langsam.

182. Erdäpfeltorte.

Siede Erdäpfel; gieb aber Acht, daß sie nicht aufspringen, schäle und reib sie. Nimm Erdäpfel und Zucker von gleichem Quantum, schlage 8 Eyer in einem Gefäß gut

ab, thue zuerst den Zucker und dann die Erdäpfel darein, rühre die Masse 1/4 St. lang recht stark; bestreiche den Form mit Butter, und streue ihn mit Semmelmehl aus. Ehe die Masse darein kommt, wird Citronengelb würflicht geschnitten und darein gethan. Sobald die Torte gefüllt ist, kommt sie im Ofen und wird bey mittlerem Feuer gebacken.

183. Eyertorte, harte.

Nehme auf die Tafel 16 L. Mehl, 12 L. Zucker, 12 L. geriebene Mandel, stoße in einem Mörscher hartgesottene Eyerdotter recht fein, thue 12 L. Butter darein, stoße es gut untereinander und thue sie zu dem Mehl und Zucker, nebst geschnittene Citronenschalen, 7 Eyerdotter und Gewürz nach Belieben, darein, mache den Teig, damit er nicht flissig wird, ungewörkt zusammen, rolle den halben Teig aus, lege ihn auf das dazugehörige Blatt, fülle das Eingesottene darein, mache Stängchen darüber, bestreue sie oben mit Zucker und backe sie langsam. Man kann auch von dieser Masse Ringchen und andere Figuren ausstechen.

184. Eis zu machen.

Eis, Guß, oder Classur, ist eines. Man schlägt nach Belieben Eyerweiß, rührt darein feinen Melis und Citronensaft. Und

will man das Eis färben, so giebt man ihm die Farbe nach Belieben.

185. Eisconfect.

Mache ein dickes Eis an, tressire auf Oblatten runde Plätzchen, fülle sie in der Mitte mit Früchten, thue oben wieder Eis darauf und backe sie langsam.

186. Eis, durchsitiges.

Stoße einen schönen Tragand, und gieße ziemlich Rosenwasser daran, daß er wohl zergeht, lasse ihn über Nacht stehen, presse ihn durch ein Tuch, daß er dick wird, wie ein Kindsbrey, und sich gießen läßt; hernach rühre Zucker hinein und laß es stehen. Wenn du dann etwas machen willst, wozu ein solches Eis nöthig ist, so mache zuvor den Teig an; dann setze das Eis in heißes Wasser, ohne zu rühren, denn sonst wird es trüb und dick, und streiche es auf.

187. Eyergelbclassur.

Nimm nach Belieben Eyergelb, und nach gutdünken gestoßenen Zucker, und etwas Safrant, und wen das Confect damit bestrichen und gebacken ist, wird es nochmals mit Honig bestrichen und schnell getrocknet, damit es den Glanz erhält.

188. Eyergelbconfect.

Reibe 1 Pf. Mandel mit Eyergelb, so

fest als möglich; dann 1 Pf. gut getrockneten Zucker nebst nach Belieben Citronen und Citronat darein, nach Gusto geformt, einige Tage getrocknet und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Eyergelb-Classur bestrichen.

189. Englische Torte.

1 Pf. Butter wird schaumig gerührt, 1 Pf. Zucker, etwas Muskatenblüthe, Cordomom, Canel und 18 Eyergelb dazu, sodann das Weiße von den Eyern zu Schnee geschlagen, zuletzt 1 Pf. Mehl nach und nach hinein gerührt und langsam gebacken.

190. Englisches Spritzconfect.

Nimm 1 Pf. geröste Mandelmasse, verdünne 8 L. Zucker mit Eyergelb, daß es durch die Spritze geht und zum Geschmack Moschus, tressire sie nach Belieben auf Papier und backe sie langsam.

191. Englische Macaronentorte.

Mache von einer gerösten Mandelmasse einen Rand auf Oblatten, fülle darein eine Mandeltortenmasse, von 12 L. Mandel, 10 L. Zucker, 6 ganze Eyer 2 Dotter, u. 1 Citrone, bestäube und backe sie langsam. Wenn sie gebacken ist, wird sie mit Früchten garnirt.

192. Englische Mundbissen.

Reibe 6 L. süße Mandel, mit Eyerweiß

ganz fein, thue 6 L. Zucker darunter und mache es durcheinander; schneide von Oblatten viereckigte Stückchen, tressire von der Masse einen Rand herum fülle sie mit eingemachten Johannesbeern, worunter geschnittene Citronen und Citronat sind, schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, rühre 4 L. fein Zucker darunter, bedecke das Eingemachte damit, und bestreue sie mit Zucker.

193. Englisches Brod.

7. Eyer und 3/4 Pf. Zucker werden stark durcheinander geschlagen, 16 L. Mehl darein gerührt, die Form mit Butter bestrichen, und dann gebacken.

194. Erbsentorte, Berliener.

Laß Erbsen kochen, bis die Brühe über sie steigt, über Nacht stehen lassen, daß sie trocken werden, treibe sie durch einen Durchschlag, nimm davon 40 L., rühre 20 L. Butter zu Schaum, von 28 Eyern das Gelbe, 2 Citronen, 4 L. Zucker und etwas Franzbrandwein. Dieses muß gut durcheinander gearbeitet und wie Mandeltorte gebacken werden.

195. Eis, gezogenes.

Thue in ein Gefäß 3 Eyerweiß, von 1 Citrone den Saft, 4 Löffel voll Zucker, und rühre es so lange, bis es die Dicke eines Kindsbrey hat und recht weiß ist;

dann ist es zum Bestreichen der Torten tauglich.

196. Eiskräpfchen.

3 Eyerweiß werden mit 1/2 Pf. Zucker eine Stunde gerührt; dann 8 L. klein geschnittene Mandel, 2 L. Citronat, 2 L. Pistatzen eben so geschnitten, dieses alles in das Eis gethan, recht gut untereinander gemacht, auf Oblatten kleine Kräpfchen tressirt und schnell gebacken.

197. Eislebzelten.

2 oder 3 Eyerweiß, nachdem man viel machen will, werden mit 1 Pf. Zucker, 1 Stunde lang gerührt, das es die Dicke eines Kindsbrey bekommt; dann 8 L. fein gestoßene Mandel, nebst 2 L. Citron. ebenfalls fein geschnitten darein, damit es eine dicke Masse giebt, die man streichen kann. Schneide von Oblatten einen Finger lange, und zwey Finger breite Streifen, streiche von dieser Masse halben Finger dick darauf und backe sie langsam.

198. Eismandel.

Bereite für eine Torte 8 L. gestoßene Mandel, thue sie in ein Gefäß; darein nehme 8 L. Zucker, und 2 gut gerührte Eyerweiß. Wenn die Torte gut gebacken ist, sofülle den Teig in eine Spritzen, die ein kleines Rohr hat, mache hübsche Ziraten

darauf, setze die Torte in die Tortenpfanne, und da die Torte schon gebacken ist, so hat sie blos oben und unten keine Gluth nöthig, indem nur das Eis ein wenig zu backen braucht. Dieses Eis ist zu verschiedenen Torten zu gebrauchen. Auf diese Art wird auch das Pistatzen Eis gemacht. Grün, Pistatzen mit Spenatsaft angefeucht; gelb, den Zucker an Pomeranzenschalen abgerieben, und auf die nemliche Art gemacht.

199. Eis von Tragand.

Nimm fein gestoßenen Tragand, rühre ihn mit Rosen= oder frischem Wasser glatt ab, wie einen Kindsbrey, laß ihn stehen, daß er zergeht; drücke ihn durch ein Tuch und thue Zucker darein, damit die Masse dick und flissig wird. Dieses Eis wird einen Tag zuvor gemacht, und bey seinem Gebrauch behandelt, wie es in Nr. 187. angegeben ist.

200. Englisches Tortenbrod.

Schlage 3 ganze Eyer, und 3 Dotter, mit 12 L. Zucker, gut ab; thue darein eine halbe Eyerschale voll Rosenwasser, 4 L. fein gestoßene Mandel, und 12 L. Zucker. Rühre dieses mit der Masse recht gut, thue 1 L. feines Gewürz und zuletzt 10 L. Mehl langsam darunter, bestreiche die Förmchen

gerührt, die Förmchen mit Butter bestrichen, nicht gar zu voll gemacht und bey guter Hitze gebacken.

201. Emigrantentorte

Man macht von 1 Pf. Mehl, 3/4 Pf. Butter, 1/2 Pf. fein gestoßene Mandel, 2 Eyer und 8 L. Zucker, einen Teig an; diesen theilt man in 6 gleiche Theile, wörgelt jeden 2 Messerrucken dick aus, schneidet ihn in der Größe der Schüssel, worauf man die Torte legen will, legt mit Mehl bestreutes Papier auf ein Blech, legt 1 oder 2 Plätzchen von dem geschnittenen darauf, und läßt es backen, und auf diese Art fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann bestreicht man jeden Theil mit Eingemachten, von verschiedener Art, legt sie aufeinander, faßt aussen herum die Torte mit Oblatten ein, welche zuvor mit Eyer bestrichen werden müssen, und macht oben darauf ein Zimmeteis auf folgende Art: man rührt unter 2 Löffel voll Wein, gestoßenen Zucker, bis er dick, und soviel Zimmet, bis braun ist; rührt es ein wenig, bestreicht das Gebackene damit, und stellt es in eine schnelle Hitze, daß es trocknet, und die Glassur einen Glanz bekommt. Man kann auch ein anderes Eis darauf machen, und mit Streuzucker bestreuen.

F

202. Französische Torte.

Man rührt 6 L. frisches Schmalz in einer Schüssel, bis es ganz weiß und wie Schaum ist. Dann werden 3/4 Pf. abgezogene und fein gestoßene Mandel dazu gethan, und 1/2 Stunde gerührt, von 2 Citronen die Schalen fein geschnitten und der Saft daran gedrückt, thut 1/2 Pf. Z. daran, und rührt noch 1/2 St. darnach kommt 8 L. feines Mehl dazu, und rührt die ganze Masse gut durcheinander. Nun nimmt man ein flaches Blech, bestreicht es mit Butter, streicht von der Masse, so groß man die Torte haben will, halben Finger dick darauf, füllt es mit Eingemachten, legt ein Gitter von der nemlichen Masse darauf, bestreicht sie mit Eyergelb und backt sie langsam.

203. Frankfurter Gogelhopf.

1/2 Pf. Butter, wird recht schaumig gerührt, 5 Eyer eines nach dem ander hinein geschlagen, und noch 1/2 St. gerührt; alsdann kommt 4 L. Zucker, 2 Löffel voll dicke Bierheffen, 1/2 Schoppen süße Milch, 1/2 Caffeeschaale voll Rosenwasser und 1 Pf. feines Mehl hinein, und der Teig wird so lange gerührt, bis er sich vom Löffel ab-

löst; dann wird der Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt, und wenn der Teig genug gegangen ist, wird er bey mittlerer Hitze gebacken. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er sogleich mit Zucker und Zimmet bestreut.

204. Fastnachtsküchlein mit Heffen.

Es wird 1 Pf. Mehl in eine Schüssel gethan, 2 Eyer zerkleppert und Hühnerey groß Schmalz darein gerührt, mit Milch und 2 Löffel voll Bierheffen das Mehl angemacht und nach gutdünken gesalzen; dann wird er in der Dicke eines Spatzenteigs, so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel abschält, 6 L. kleine Weinbeer darein gerührt, und den Teig gehen lassen. Ist dieses alles geschehen, so läßt man ein Stückchen Schmalz, in einer Pfanne zergehen, tunkt, nachdem man sich die Hände rein gewaschen hat, die Finger darein, und zieht aus dem Teig kleine runde Küchlein davon aus, welche man in heißem Schmalz schön gelb backt. Man kann den Teig auch ein wenig kneten, 2 Messerrucken dicke Plätzchen auswörken, mit dem Rädchen viereckigte Plätzchen ausrädeln und backen.

205. Falsches Mandelbrod.

12 L. Mehl, 1/4 Pf. Zucker, 1/4 Pf.

Butter und die Schalen von 1 Citrone am Zucker abgerieben, wird mit einigen Löffel voll Wein zu einem Teig gemacht, wird auf dem Nudelbrett ein wenig gewörkt, guten Messerrucken dick ausgewallt, nach Belieben zu länglichen Stückchen geschnitten, mit Eyer bestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem mit Mehl besiebten Blech schön gelb gebacken.

206. Feldtorte.

2 Pf. Mandel werden geschält und gestiefelt geschnitten, 1 Pf. Zucker in 1 Schoppen Wasser so lange gesotten, bis er schwere Tropfen wirft, die Mandel darein gethan und gut trocknen lassen; dann von 2 Citronen den Saft und von 1 die Schalen, 4 L. Citronat eben so geschnitten und 1/2 L. Zimmet und Nelken dazu; alles dieses untereinander gemengt, trocknen, und zuletzt abkühlen lassen; von 4 Eyerweiß den Schnee darunter gerührt, um das Bergblatt einen Reif gemacht, diesen schmiere mit Butter, den Boden belege mit Oblaten, fülle das Tortenblatt mit den getrockneten Mandeln, lege in der Höhe 2 Finger breit darauf, das dazwischen 6 Felder bleiben; dann in der Tortenpfanne auf beyden Seiten schön geröstet und während dem Backen eines heraus, und macht die Stückchen, welche in die Felder gefüllt werden. Alsdann

1/4 Pf. gestoßene und roth gefärbte, und eben soviel grün gefärbte Mandel oder Pistatzen; von 2 Pomeranzen die Schalen gerieben, das Mark in ein Gefäß gethan, uud trocknen lassen, die obigen Mandeln in mehrere Theile getheilt, und nach Belieben gefärbt. Füll die warme Torte ins 1. Feld, den halben Theil von den rothen Mandeln, in das 2. die Pomeranzen, in das 3. die grünen Mandel oder Pistazen, in das 4. weiße, in das 5. mit Chokolade braun gefärbte, in das 6 wieder grüne Mandel. Auf die Torte, mache ein weißes Eis. in die Felder darf kein Eis kommen; von Tragandmasse aber, mache Retig, Gelberüben udg. Wenn die Früchte darauf kommen, doch so, daß die Felder ihre Farben nicht verlieren.

207. Fanilie Bogen.

2 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, darein 8 L. Zucker, 1 Q. Fanil und 1/2 Löffel voll Citronensaft gethan, und zuletzt 2 L. Mehl hinein gemengt, auf Oblatten gestrichen und gebacken.

208. Fanilbissen.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, thue darein 8 L. Zucker, 7 L. Mehl, 1 Q. Vanil, und von 1 Citrone die Schale. Mache dieses zu einem Teig, tressire ihn nach Be=

lieben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie schnell.

209. Fingerhohllippen.

Schlage 2 Eyer in ein Gefäß, thue 2 Eyerschwer Zucker darein, und rühre die Masse, bis sie dick ist; alsdann von 1 Citrone die Schale nebst 1 Eyschwer Mehl hinein gerührt, tressire auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Thaler große Plätzchen backe sie und bieg sie geschwinde über ein Hölzchen.

210. Feine Spicolatius.

2 Pf. Mehl, 1 Pf. Zucker, 3/4 Pf. Butter, 4 Eyer, 1/2 L. fein gestoßene Bodasche (oder Salin) von 1 Citrone die Schale, recht durcheinander gemacht, 2 Tage im Keller stehen lassen, wie Bisquit geformt, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech bey starker Hitze gebacken.

211. Ferneis zum Tragand.

4 L. weißes Mastix, 1 L. Gummisandrie, 8 L. Spiritus Fini, 12 L. Spichöl; das Mastix und der Gummisandri wird in dem Spiritus aufgelöst, und dann kommt erst das Spichöl hinein.

212. Freymaurer Confect.

Man reibt 6 L. Mandel mit Eyerweiß, 14 L. Zucker und 3 L. fein gehackte Po=

meranzenschalen darunter, tressirts nach Belieben auf Oblatten, bestreut sie mit Zucker und backt sie.

213. Französisches Bisquit.

11 Eyer zu Schnee geschlagen; 10 Eyergelb, 12 L. Zucker, 1 abgeriebene Citrone, die Masse warm und wieder kalt geschlagen, 1/4 Pf. Mehl langsam darunter gerührt, in viereckigte Capsel, wo 12 aus einem Bogen gemacht werden, gefüllt, mit grobem Zucker bestreut und gebacken.

214. Feines Frankfurter Bisquit.

18 Eyer, 7/8. Pf. Zucker, 1 Citrone, behandelt wie Nr. 74 und hübsch gebacken.

215. Französische Macaronen.

11/2 Pf. Mandel mit Eyerweiß gerieben, mit 2 Pf. Zucker, und 12 Eyerweiß die Masse abgerühtr, auf Oblatten, oder Conzeptpapier tressirt und gebacken.

216. Feine Spritzenmasse.

Reibe recht zart, 1 Pf. dürre Mandel, mit 8 Eyerweiß; menge darunter 2 Pf. Zucker, nebst 1 abgeriebene Citrone, drücke die Masse durch eine Spritze, worein ein Stern gesetzt ist, tressire sie nach Belieben auf Papier und backe sie langsam.

217. Feine Mandelschnitten.

16 Eyerweiß werden in ein Gefäß ge-

than, und gut abgeschlagen, 4 Pf. Zucker 1/2 L. Bodasche hinein, und rühre 1 St. lang; dann thue 5 Pf. Mehl hinein, rolle den Teig aus, leg ihn auf Oblatten und backe ihn bey mittlerer Hitze. Wenn er gebacken ist, wird jede Oblatten in 6 Schnitten geschnitten, von Rosenwasser und Krem einen warmen Guß darauf gemacht, und mit länglicht geschnittenen Mandeln belegt.

G

218. Geschnittene Mandeltorte

Man nimmt 1/2 Pf. abgezogene Mandel, stoßt die Hälfte mit Rosenwasser, nicht gar fein, und die andere Hälfte schneidet man länglicht, aber so fein als möglich; alsdann nimmt man 5 ganze Eyer, und 5 Dotter, schlägt sie gut, thut 12 L. Zucker hinein, und rührt es 1/2 St., jezt kommen die gestoßenen Mandel hinein, und wird wieder 1/2 St. gerührt, 4 L. Citronat, die Schalen von 1 Citrone, beydes klein geschnitten, samt den geschnittenen Mandeln, darunter gemengt; nun füllt man sie in eine mit Butter bestrichene Tortenform und backt sie schön gelb.

219. Gerührter Weichselkuchen.

Man nimmt 12 L. Zucker, rührt ihn

mit 7 Eyern recht stark; dann thut man 12 L. fein gestoßene Mandel, 12 L. geriebenes schwarzes Brod, 1/2 L. Zimmet und Nelken dazu, macht den Teig recht durch einander, thut nach Belieben Weichsel darein, und füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit schwarzem Brod bestreuten Tortenform, und läßt sie backen. Mam kann auch die Masse in ein flaches, mit Oblatten ausgelegtes Blech füllen.

220. Gerührter Kirschenkuchen.

Es werden 16 L. gestoßene Mandel 16. L. Zucker, und 6 Eyer 1/2 St. wie zur Mandeltorte, gerührt; alsdann kommt 4 L. geschnittener Citronat, 1 L. Pomeranzenschalen ebenfalls geschnitten, 1 L. Nelken und Zimmet, darein und zuletzt 9. L. Semmelmehl, oder geriebenes schwarzes Brod in den Teig gethan; thut Kirschen, so viel man glaubt, daß die Masse ertragen kann, hinein, füllt sie in einem mit Butter bestrichenen, und mit Semmelmehl bestreuten Model, und backt sie schön gelb.

221. Gefüllte Kirschentorte.

Mache einen Butterteig, lege damit eine runde Tortenform, von welcher der Rand abgenommen werden kann, aus, thue 1 Maas ausgesteinte Kirschen, oder Weichsel,

worauf 8 L. Zucker gestreut ist, und schon über Nacht gestanden sind, hinein, nimm eine Mandeltorten-Masse, oder von der vorhergehenden, gieße sie darauf und backe sie schön.

222. Gogelhopf mit Krebse.

Es werden ohngefähr 20 Krebse gesotten, und aufgemacht, die Füße und obern Schalen mit einem wenig Butter gestoßen, mit 12 L. Butter geröst, und durch ein Tuch geprest. Hierauf wird an die Schalen 1/2 Maas Milch gegossen, und wenn diese ein wenig gesotten hat, auch durch das Tuch geprest; ist der Butter kalt, so wird er mit 2 ganzen Eyern und 4 Dotter, gut gerührt, 4 L. abgezogene Mandel, werden mit den Krebsschwänzen klein gestoßen, und auch darunter gemengt. Alsdann nimm 14 L. Mehl, 2 Löffel voll gute Bierheffen, ein wenig Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker, wird mit der Krebsmilch, die aber nicht zu heiß seyn darf, gut durch einander gemacht, daß der Teig, wie ein dicker Spatzenteig ist; alsdann wird ein Form mit Butter bestrichen, eingefüllt, wenn er gehörig gegangen ist, gebacken und warm auf den Tisch gestellt.

223. Gogelhöpfchen ohne Heffen

Man rührt 3/4 Pf. Mehl mit 6 Eyer,

und 1/2 Maas Milch an, thut eines halben Hühnerey groß, zergangenen Butter dazu, salzt oder zucker nach Belieben, rührt den Teig 1/2 St. recht stark, bestreicht kleine Förmchen mit Butter, füllt sie mit dem Teig nur den 4ten Theil voll, und backt sie in einem heißen Ofen schön gelb.

224. Gogelhöpfchen ohne Heffen andere Art

12 L. Butter schaumig gerührt, nach u. nach 5 Eyer daran geschlagen, 12 L. Mehl hinein, den Teig mit lauer Milch angemacht, daß er die Dicke, wie ein Flädleinteig hat; nach Belieben Salz, kleine und grosse Weinbeer darunter gemengt, in Butter bestrichene Förmchen gefüllt, dünne geschnittene Mandel darauf gestreut und dann schön gelb gebacken.

225. Gefüllte Waffeln.

Zuerst wird ein mürber Teig, von 16 L. Mehl, und eben soviel Butter, gemacht, ein Gläschen Wein, und 2 Eyerdotter darein gerührt, mit einem Löffel recht durch einander gemacht. Alsdann wird der Teig auf der Tafel ein wenig gewörkt, ausgerollt und etliche mal übereinander geschlagen, bis man sieht, daß der Butter das Mehl angenommen hat. Nach diesem wird der Teig Messerrucken dick ausgewörgelt,

Papiere in der Größe des Waffeleisens geschnitten, und auf den Teig gelegt; wenn dann der Teig in Stückchen nach dem Papiermuster geschnitten ist, so wird eines davon, äussen herum, mit zerkleppertem Ey, bestrichen, streicht bis an dem Rand etwas von eingemachten Sachen als: Hohl- und Johannesbeer, und dergleichen, legt ein anderes Stückchen Teig darauf, drückt es neben zusammen, backt sie in Waffeleisen, wie die andern Waffeln; und so wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Der Butterteig kann auch mit Mandelfüll, wie bey den Briefcouverts beschrieben ist, kleinen halben Finger dick, gefüllt und wenn die Waffeln gebacken sind, mit Zucker und Zimmet bestreut werden.

226. Gehackte Mandelhippen.

Es wird von Mehl, ein wenig Zucker, 1 Ey und Wasser, ein Teig angemacht, und Hohllippen davon gebacken. Diese werden auf einander gelegt, und ein Teller darauf gestellt, damit sie gerade bleiben; alsdann wird 1/2 Pf. geschälte und gehackte Mandel, 1/2 Pf. Zucker, mit 3 Eyerweiß gut gerührt, etwas Citronensaft dazu gethan, die Mandeln, nebst 1 abgeriebene Citrone, 4 L. fein geschnittene Pomeranzenschalen, 4 L. Citronat, würflicht geschnitten, nebst gröblicht gestoßenen Zimmet

und Nelken dazu gethan. Dieses alles wird gut durch einander gemacht, die schon gebackenen Hippen rund geschnitten, von dem Teig überstrichen, auf ein Blech gelegt, im Backofen schön gelb gebacken, und sobald sie aus diesem kommen, über ein rundes Holz gekrümmt.

227. Gogelhopfen im Schmalz gebacken.

Von einem übriggelassenen Gogelhopfen, schneidet man Finger dicke Schnitten; aus diesen schneidet man 2 Finger breite, und 3mal so lange Stückchen; diese legt man in eine flache Schüssel, zerkleppert, wenn man einen Teller voll von dem Gebackenen haben will, 3 Eyer, mit einer Kaffeeschalen voll süßem Ram und einem Löffel voll Zucker; gießt dieses über den zerschnittenen Gogelhopfen, und läßt ihn eine zeitlang so liegen. Dann wendet man die Stückchen um, und wenn sie durch und durch angefeuchtet sind, backt man sie schnell aus heißgemachtem Schmalz, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Mann kann auch eine süße Weinsoße daran machen.

228. Gebackene Morgeln.

Man nimmt eine Kalbs = oder Schaafslunge, wäscht sie rein aus, und siedet sie in gesalzenem Wasser nicht zu lange, damit

sie nicht hart wird; dann nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen und wiegt oder hackt sie recht fein, thut sie in eine Schüssel, und rührt sie mit einer Hand voll Semmelmehl, und 2 bis 3 Eyern an, der Teig darf aber nicht zu dünne seyn, damit man die Morgeln mit der Hand machen kann, thut nach Belieben Citronen, Salz und feines Gewürz darein, macht die Masse gut durch einander, und formirt Figuren wie Morgeln daraus. Dann macht man ein wenig Teig von einer Eyerdotter und Mehl an, salzt ihn ein wenig, wörgelt ihn ganz dünne aus, schneidet fingerbreite Stückchen daraus, und windet solche um eine Spindel, daß sie wie Morgelstiele aussehen. Von diesen macht man in jede Morgel einen Stiel, und backt sie nach und nach in heißem Schmalz schön gelb. Sie können zum garnieren des eingemachten Fleisches gebraucht, oder auch in einer Soße aufgekocht, und als eine besondere Speise aufgetragen werden.

229. Gebackene süße Morgeln.

8 L. Zucker, 10 L. Mandel, 4 L. Ziweben, mit 2 Eyer zu einem festen Teig gemacht, Semmelmehl zum arbeiten, wie die vorhergehenden formirt und schön gelb gebacken. Diese Morgeln können auch in einer süßen Soße aufgetragen werden.

230. Gefüllte Schmalzkräpfchen.

Es werden 4 Eyerdotter, mit 4 Löffelvoll sauer oder süßem Ram, und ein wenig Salz, verkleppert, mit Mehl so dick angerührt, daß man den Teig ausrollen kann; dann wird 1/4 Pf. Butter darauf geschnitten, und wie ein anderer Butterteig überschlagen; daraus kann man Kräpfchen nach Belieben schneiden, sie mit Mandelfülle füllen, und wenn sie neben herum recht zusammengedrückt sind, in heißem Schmalz schön gelb backen, und wenn sie abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmet bestreuen. Diese Kräpfchen können auch mit Eyer bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Zucker bestreut und im Backofen gebacken werden.

231. Gebrühte Küchlein.

Man macht ohngefähr 1/2 Maas Milch in einer messingen Pfanne siedend, und thut ein Stückchen Butter darein. Wenn dieser zergangen ist, wird mit der Hand unter beständigem umrühren, feines Mehl hinein gestreut, bis der Teig, wie ein dicker Spatzenteig ist. Nun läßt man ihn so lange auf dem Feuer, unter stetem Umrühren, abtrocknen, bis er sich von der Pfanne ablöst. Dann wird er heraus in eine Schüssel gethan, ein wenig gesalzen, und soviel

Eyer daran gerührt, bis der Teig zwar dünne ist, aber nicht läuft. Hierauf wird Schmaz in einer Pfanne nicht allzu heiß gemacht, die Küchlein werden hübsch rund hinein gelegt, und unter beständigem schütteln, auf dem Feuer langsam gebacken. Beym Herausnehmen aus der Pfanne, legt man sie auf schwarze Brodschnitten, daß das Schmalz ablauft; dann werden sie erst auf eine Schüssel gelegt, und mit Zucker bestreut. Bey allen gebrühten Teigen ist es erforderlich, daß man die Eyer, ehe sie in Teig geschlagen, vorher in ein warmes Wasser gelegt werden, damit sie der Teig eher annimmt.

232. Ganze Aepfel zu backen.

Schäle nach Belieben Porstdorfer= oder andere gute Aepfel, die nicht gar zu groß sind; schneide oben den Deckel davon ab, und höhle das Kernhaus aus. Dann mache eine Fülle, von fein gewiegten Mandeln, ein wenig gelbgeröstten Semmelmehl kleine Weinbeer und Zucker und Zimmet, feuchte es mit etlichen Tropfen Wein an, und fülle die ausgehöhlten Aepfel damit aus, mache die Deckel mit so fein als möglich geschnittene hölzerne Spieschen darauf und rühre einen Teig an, wie bey den Aepfelküchlein, Nr. 21. beschrieben ist, wende die Äpfel darin um, und backe sie aus nicht

gar zu heißgemachtem Schmalz schön gelb langsam heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, oder macht eine süße Weinsoße daran, und besteckt die gebackenen Aepfel mit Mandel.

233. Gebackene Artischocken.

Man nimmt 2 Hand voll Mehl, thut es in eine Schüssel, salzt es ein wenig, und schneidet Hühnerey groß Butter darein; macht es mit ein wenig Milch, und 1 Ey, zu einem festen Teig, rollt es aus, und überschlägt den Teig einigemal, wie einem Butterteig, läßt ihn 1 St. ruhen, und wörgelt ihn nochmals Messerrucken dick aus; sticht mit einem runden blechenen Förmchen Plätzchen aus, tunkt mit einem Finger in ein zerkleppertes Ey, bedupft ein Plätzchen in der Mitte, legt wieder eines darauf, bis es 3 oder 5 sind, die aber alle in der Mitte mit Ey gedupft seyn müssen. Alsdann macht man mit einem Messer, rings um den Teig nicht gar zu tiefe Schnitte, backt sie aus heißgemachtem Schmalz, thut oben in die Mitte etwas Eingemachtes darauf, und bestreut sie mit Zucker, so sehen sie wie Artischocken aus.

234. Gebackener Crem.

Siede 1 Schoppen Milch, mit 2 L. Z. 1 abgeriebens Citrone, 1/2 L. ganzen Zim-

Bayerische Staatsbibliothek München

met, 1/4 Stunde lang, und laß es kalt werden; dann zerkleppere 5 Eyer, gieß die Milch nach und nach daran, bestreiche eine runde Tortenform mit Butter, bestreue sie mit Semmelmehl, fülle das Zerkleppere 2 fingerdick darein, und stelle es auf heiße Asche, decke oben einen Deckel darauf, und auf diesen thue Kohlen, und laß es so lange stehen, bis es gestanden ist. Wenn der Crem fest ist, stürze ihn auf einem hölzernen Teller, schneide dicke Schnitten daraus, bestreue sie mit Mehl, backe sie aus heißgemachtem Schmaz schön gelb heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

235. Gebackene Hirschgeweye.

Man nimmt 6 L. Mehl, 4 L. Butter, 4 L. Zucker, 1/2 L. Zimmet und 1 abgeriebene Zitrone. Dieses macht man in ein Gefäß mit 1 ganzen Ey und 1 Dotter an, und sollte die Masse zu fest seyn, so nimmt man ein wenig Milch dazu, streut alles Mehl auf die Tafel, thut den Teig darauf, rollt ihn 2 Messerrucken dick aus, schneidet kleinen Finger breite Striefen daraus, und wörgelt diese mit der Hand rund. Von diesen werden 2 kleine Finger lange Stückchen geschnitten, jedes in der Mitte so zusammengebogen, daß es oben voneinander steht. In diese zwickt man mit einer Scheerr, an verschiedenen Orten hinein,

daß sie wie natürliche Hirschgeweye aussehen, und backt sie langsam aus heißem Schmalz. Aus dieser Masse kann man auch runde Kränzchen machen, und diese an den Seiten, mit der Scheere einzwicken.

236. Gebackene Mandel.

Rühre 4 Eyerdotter, 1 ganzes Ey und 8 L. Zucker, recht durch einander; thue die Schale von 1 Citrone fein geschnitten, nebst dem Saft von einer halben Citrone dazu, und laß einer welschen Nuß groß, Butter zergehen. Wenn dieser auch hinein gerührt ist, so säe unter stetem Umrühren, Mehl darein, so viel als die Masse annimmt; rolle den Teig guten Messerrucken dick aus und backe sie aus heißgemachtem Schmalz.

237. Gebackene Mandelherzchen.

1/4 Pf. abgezogene Mandel, werden mit Rosenwasser gestoßen, oder im Reibstein gerieben; dann mit 1/4 Pf. Zucker, und 2 Eyer 1/4 St. gerührt, 1/2 Pf. Mehl darein gerührt, auf eine mit Mehl besiebte Tafel gethan, 2 Messerrucken dick ausgerollt, mit dem Herzförmchen ausgestochen und aus heißem Schmalz schön gelb, aber langsam gebacken. Man kann auch in die Masse nach Belieben Gewürz und Citronen thun.

238. Gebackene Morgenstern.

5 Eyerdotter, 1 Eßlöffel voll Kirschengeist, und eben soviel Zucker; dieses untereinander gemacht, und soviel Mehl darein gerührt, daß man den Teig wörken kann; alsdann wird er ausgerollt, mit einem blechenen Sternförmchen ausgestochen und in heißem Schmalz gebacken.

239. Gebackene Ordenskreuz.

3 L. gestoßene Mandel, und 3 L. Zucker, werden mit 1 Eyerdotter angerührt, nach Belieben feines Gewürz und Citronen darein gethan, mit 4 L. Mehl angemacht, alsdann ausgerollt, mit einem blechenen Förmchen ausgestochen und aus heißem Schmalz gebacken.

240. Gebackene welsche Nüsse.

Man macht eine Masse, von 8 L. Zucker, 8 L. Mehl und 1/2 L. Zimmet, mit Rosenwasser und Eyer dick an, daß man sie wörgeln kann. Dann schneidet man aus diesem nicht gar zu dünne ausgerollten Teig, kleine Stückchen, drückt sie in wohlgereinigte, und mit Mehl besiebte Nußschalen, und macht eine Fülle von abgezogenen und so klein als möglich geschnittenen Mandeln, Ziweben, kleine Weinbeer, Pomeranzenschalen und Citronat. Wenn dieses alles klein geschnitten ist, wird es noch ein=

mal gewiegt, oder gehackt, mit ein wenig Zucker durch einander gemacht, die beyden Nußschalen damit ausgefüllt, der Teig aussen herum mit Eyerweiß bestrichen, jedesmal 2 recht fest zusammengedrückt, der übrige Teig davon abgeschnitten, die Nüße mit Vorsicht aus den Schalen herausgenommen, aus heißem Schmalz schön gelb gebacken und dann mit gestoßenem Zimmet bestreut.

241. Geduldzeltchen.

3 Eyerweiß zu einem dicken Schnee geschlagen, 1/2 Pf. Zucker darein gethan und 1/2 St. lang stark gerührt, 1 abgeriebene Citrone, nebst dem Saft und dann 5 L. Mehl hinein gerührt, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, mit einem Trichter runde Plätzchen, in der Größe eines Zuckerplützchens, tressirt, und gebacken.

× 242. Geröste Mandel, Schweizer.

1/2 Pf. Zucker wird geläutert, 1/2 Pf. Mandel darein und so lange darinnen gelassen, bis sie knallen; dann vom Feuer abgehoben, und mit der Spattel gearbeitet, bis sie trocken sind; sodann wieder auf das Feuer gesetzt, und wie vorher gerührt, bis sie glänzen. Jetzt werden sie herunter genommen, auf ein Brett gelegt, und auseinander gezopft. Wem es beliebt, kann auch Zimmet dazu nehmen.

× 243. Geröste Mandel, Pariefer.

1 Pf. abgeschälte ganze Mandel, werden in Rosenwasser, welches mit Zucker stark angerührt ist, 4 Stunde lang eingeweicht; dann wird Schmalz heiß gemacht, und die Mandel werden aus dem Rosenwasser herausgenommen, ins heiße Schmalz gelegt und schön gelb gebacken. Wem es beliebt, kann auch die Mandeln, nachdem sie gebacken sind, auf ein mit Zucker und Zimmet bestreutes Papier herum wörgeln, damit sie ganz vom Zucker und Zimmet umgeben sind.

× 244. Geröste Mandel, welche wie candirt sehen.

1 Pf. abgeschälte Mandel, werden in Rosenwasser, welches mit Zucker vermischt ist, eingeweicht und 4 Stunden darinnen gelassen; dann wird Schmalz heißgemacht, die Mandeln ablaufen lassen, und im grobgestoßenen Zucker gewälzt, in das heiße Schmalz gelegt und gebacken.

245. Germ= oder Heffentorte Wiener.

Rühre 3 L. Butter, und eben soviel Schmalz, fein ab; rühre nach und nach 1 Schoppen Ram hinein, schlage 3 ganze Eyer und 3 Dotter daran, und verrühre eines nach dem andern recht gut; dann 2 gute Eßlöffel voll Heffen ebenfalls darun=

ter, gemischt 8 L. Mehl und etwas Zuck. hinein, thue es in eine mit Butter bestrichene Form, fülle nach Belieben Eingemachtes darein, mache von dem übrigen Teig Stängchen darüber, den Reif herum und dann setze sie in die Tortenpfanne, und backe sie schön.

246. Germ- oder Heffentorte, Linzer.

1/2 Pf. Butter wird, mit 4 Eßlöffel voll süßem Ram, 2 ganze Eyer und 6 Dotter, eines nach dem andern hinein geschlagen, recht schaumig abgerührt; hernach kommen 2 Löffel voll Germ oder Bierheffen, und 16 L. Mehl hinein; dann wird der Teig so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel abschält; der halbe Theil wird auf Oblatten gelegt, und trocknes Eingemachtes darein gefüllt; von dem andern Theil werden Stängchen darauf gemacht, läßt sie in der Wärme gehen und langsam backen.

247. Geschobene Torte.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, rühre 1 Pf. Zucker darein und schlage so lange, bis die Masse recht dick ist; dann 1 Pf. fein geschnittene Mandel, die Schalen von 2 Citronen, gestoßene Pomeranzenblüthe, oder Vanilie darein, schmiere eine Tortenblatte mit Butter oder Wachs, streiche von der Masse darauf, und backe es in der Tortenpfanne. Wenn sie gebacken ist, so

schneide sie in der Mitte voneinander, und mache 3 Fingerbreite Stängchen, schiebe sie zusammen, lege sie auf eine Bergblatte, und so verfahre auch mit der übrigen Masse. Wenn dann alles auf diese Art gebacken ist, so stelle es nochmals in die Tortenpfanne, und lasse es besser ausziehen, daß es semmelgelb wird. Nach diesem mache ein Eis darauf, oder bestreue sie mit Pistatzen.

248. Gespritzte Torte.

2 Pf. Mandel und 1 Pf. Zucker, beydes fein gestoßen, 4 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, alles untereinander gerührt, die Masse in 2 Theile getheilt, zum Boden 1 Muskatennuß und 1/2 L. Zimmet genommen, und unter einem Theil gerührt, eine Tortenblatte mit Butter geschmiert, Oblatten darauf gelegt, und dem gewürzten Teig darauf gestrichen; dann mit Citronat gefüllt, den Teig in die Spritze gethan und ordentlich darauf gedrückt, über Nacht stehen lassen, und den andern Tag gebacken; wenn er halb gebacken ist, mit Pistatzen und gefärbten Mandeln bestreut, und ganz ausgebacken.

249. Gesulzte Torte.

11/2 Pf. Zucker, wird statt Wasser, mit Citronen- und Pomeranzensaft so lange ge-

sotten, bis er sich von Löffel spinnt, dann werden 1 Pf. Porstdorfer Aepfel klein geschnitten, und in dem Zucker gethan, und während dem Sieden, beständig umgerührt, daß sie wie ein Brey werden, ohne anzubrennen; alsdann werden sie vom Feuer herunter genommen, und rühre folgende Species hinein: Von 6 Pomeranzen und Citronen, werden die Schalen würflicht grob geschnitten, 8 L. Pistatzen, 8 L. abgezogene Mandel, 8 L. Citronat und 16. Nüsse ebenfalls grob geschnitten, und wenn die Aepfel dick genug sind, wird alles hinein gethan, und vom Feuer abgenommen. Ist dieses geschehen, so wird eine Tortenblatte mit Oblatten belegt, und ein Reif herum gemacht, mit Oblatten überzogen, die Sulze wenigstens 2 Finger dick darein gefüllt, mit Wasser überstrichen, mit gestoßenem Zucker bestreut, die Torte in die Wärme gesetzt, daß es langsam anzieht, über Nacht stehen gelassen, den Reif hinweg genommen, mit eingemachten Früchten überlegt und auf die Tafel gegeben. Wenn sie aufbewahrt werden, müssen sie an ein kieles Ort gestellt werden.

250. Gewürztorte.

Nimm 2 Pf. gestoßene Mandel, 3/4 Pf. Zucker, von 1 Citrone die Schalen, nebst dem Saft, 3 L. würflicht geschnittenen Ci-

tronat, 1 Handvoll Pistatzen, von 1 Pomeranzen die Schalen, 1 L. Nelken 1 L. Zimmet, und alles zusammen gethan, 10 Eyerdotter, eine nach der andern verrührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, thue diesen darunter, und rühre 1/2 St. lang; schmiere das Blatt, lege Oblatten darauf, thue den Teig hinein, backe sie langsam und mache einen Guß oder Eis darauf.

251. Gewundene Torte.

4 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, 3/4 Pf. Zucker darunter und fein abgerührt, 1 Pf. abgezogene und fein gestoßene Mandel, für 1 kr. geweichten Tragand, und wohl verrührt; dann von 1 Citrone die Schalen darunter, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Messerrucken dick gestrichen, Zucker darauf gestreut und schön gelb gebacken. Alsdann schneide mit einem Messer 4eckigte Fleckchen davon ab, biege sie über ein rundes Holz und richte sie schön hoch auf.

252. Gemischte Torte.

Nimm 11/2 Pf. Mandel, einen Theil davon stoße gröblicht, den 2ten siebe, so bleibt ohnedem das gröblichte zurück, und den 3ten schneide würflicht; rühre die gestoßenen Mandel mit 1 Pf. Zucker, 4 ganzen Eyern und 8 Dotter, 1/2 St.; die ge-

schnittenen röste auf einem Blech schön gelb, thue sie, nebst 2 L. Pistatzen, 4 L. Citronat, 2 abgeriebene Citrone, 2 L. Nelken, 11/2 Zimmet, 1/2 L. Cordomon, und 1 Q. Macis unter das Gerührte; dann gieß 8 L. dickgesottenen Zucker, wenn er kalt ist, darüber, rühre die ganze Masse noch einige Minuten, schmiere ein Tortenblatt samt dem Reif, thue die Masse hinein und backe sie langsam. Wenn sie gebacken ist, wird ein Citroneneis, von gestoßenem Zucker und Citronensaft gemacht, darauf gestrichen und nochmals gebacken.

253. Glastorte.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, 1 Pf. Zucker darein, 1 St. gerührt, 8 L. Mehl langsam hinein gemischt und nicht mehr gerührt. Schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit Oblatten, streiche die Masse Messerrucken dick darauf, bestreue sie mit geschnittenen Mandeln und Pistatzen und backe sie langsam. Nach diesem löße sie warm vom Blech ab, und richte sie auf einer Schüssel hoch auf.

254. Goldene Torte.

1/4 Pf. Schmalz, wird fein abgerührt, 1/2 Pf. gestoßene Mandel, 1/2 Pf. Zucker, 2 ganze Eyer und 3 Dotter; diese Masse wird 1 St. gerührt, und zuletzt 1

Citrone und 1/4 Pf. Mehl hinein gethan, auf ein rundes Tortenblech gestrichen, Eingemachtes darein gefüllt, einen Deckel oder Stängchen darauf, den Reif herum gemacht und gebacken.

255. Grüne Torte.

1/2 Pf. abgezogene Mandel, werden fein gestoßen, und während dem Stoßen, mit Citronensaft benetzt, nebst Spnatsaft in ein Gefäß gethan, und 1/2 Pf. Zucker wohl darunter gerührt, 7 ganze Eyer und 8 Dotter gut durcheinander geschlagen, und langsam in die Masse gerührt und so lange, daß sie dick und schaumig ist; dann wird 1 Citrone, 1/2 L. Zimmet, 2 L. Citronat, und zuletzt 10 L. Semmelmehl darunter gemengt, das Tortenblatt mit Oblatten belegt, den Reif gut mit Schmalz geschmirt, unten mehr Glut als oben gegeben, und schnell gebacken.

256. Genueser Zeltchen.

Zuerst siede schöne Kitten in Wasser ab, schäle und reibe sie auf dem Reibeisen, oder schneide sie würflicht. Thue 1 Pf. Kitten Mark, und 1 Pf. Zucker, in einem Kessel, und lasse beydes so lange sieden, bis es auf einem zinnenen Teller zergeht. Hernach nimm 1 Q. Muskatenblüthe, 1 Muskatennuß, 1/2 L. Nelken, 1 L. Zimmet, 1

Q. Cordomom, 3 Citronen, 6 L. Pomeranzenschalen und 5 L. kleio geschnittenen Citronat dazu, und lasse die Masse noch einen Sud aufthun. Willst du sie sängerlicht haben, so preße Citronensaft hinein, gieße sie in runde blechene Förmchen, die wie Ringe sind und keinen Boden haben, und lasse sie abtrocknen, so sind sie fertig, und werden dem, der sie genießt, dem Gaumen kitzeln.

257. Gewürz Zeltchen.

Schlage 5 Eyer in einem Gefäß, 1/4 St. lang; nimm dazu 1 Pf. Zucker, 3 Q. Zimmet und Nelken und die Schalen von 3 Citronen, rühre dieses stark, thue 1/2 Muskatennuß und zuletzt 1 Pf. Mehl hinein, drücke sie in die Forme, lege sie auf ein beschmiertes Blech, und backe sie. Wenn sie halb gebacken sind, werden sie mit Papier zugedeckt, damit sie unten bräuner werden.

258. Glanzconfect.

2 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, 4 L. Zucker und 3 L. gestoße Mandel, darein gerührt, die Masse auf die Glut gesetzt, und unter beständigem Rühren so heiß werden lassen, daß man dem Finger nicht darinnen leiden kann; die Masse abgehoben, sie glatt gerührt, daß sie schön weiß

wird, auf runde Oblatten gegossen, ein Tortenblech mit Wachs bestrichen und schnell gebacken.

259. Glasbögen.

2 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, 8 L. Zucker, die Schalen von 1 Citrone würflicht geschnitten, 3 L. feines Mehl darein und 1 St. gut gerührt, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Schnitten tressirt, länglicht geschnittene Mandel darauf gestreut, sehr langsam gebacken und dann über ein rundes Holz gebogen.

260. Grilatschbögen.

1/2 Pf. abgeschälte Mandel, werden klein geschnitten, und 1/2 Pf. Zucker darunter gethan, von 1 Pomeranzen und 1 Citronen die Schalen ebenfalls fein geschnitten und samt dem Saft darunter gemischt, daß der Zucker und die Mandel naß werden, wenn sie noch zu trocken sind, so werden sie mit Citronensaft, noch näßer gemacht; 1/2 St. anziehen lassen, in einem Pfändchen welsche Nuß groß Schmalz heiß gemacht, 3 Kochlöffel voll von der Masse darien gethan, gelbbraun geröst, daß sie aber nicht anbrennt und gleiche Farbe hat; alsdann Löffelweis auf ein mit Wasser benetztes Wallholz gethan, sie mit dem Messer in Form eines Bogens gestrichen, und mit fein

geschnittenen Pistatzen bestreut; jetzt werden sie herunter genommen, und so fortgefahren, bis die Masse zu Ende ist. Hierbey ist zu merken, daß sie auf dem Wallholz nicht krum werden dürfen.

261. Geduldzeltchen.

Schlage 9 Eyerweiß zu einem festen Schnee, rühre 26 L. Zucker, etwas Citrone, nicht voll 1/4 Schoppen Wasser und zulezt 19 L. Mehl, hinein, tressire durch dem Trichter runde Plätzchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und backe sie sogleich. Und sind sie fertig, so werden sie schnell vom Blech abgenommen.

262. Geduldplätzchen.

Schlage 11/8 Pf. Eyerweiß zu einem Schnee, rühre solchen mit 21/4 Pf. Zucker nebst 1 abgeriebene Citrone fein ab, und zuletzt menge 22 L. Mehl hinein, tressire durch dem Trichter auf ein Blech runde Plätzchen, lasse sie über Nacht stehen, und backe sie des andern Tages frühe langsam.

263. Gebackene Mandel im Schmalz.

Man reibt 8 L. Mandel, mit Wasser, thut darein 8 L. Zucker und 2 Eyer, und rührt die Mandel damit an; dann nimmt man abgeriebene Citrone, und 1/2 Pf. feines Mehl darunter, rollt und sticht sie mit einem Förmchen, welches die Figur einer

Mandel hat, aus und backt sie im heißen Schmalz.

264. Genfer feines Bisquit.

2 Pf. Zucker, mit 2 Eyergelb angerührt, 14 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, und nebst 1 abgeriebene Citrone, dazu gethan, und zuletzt 1 Pf. feines Mehl, darunter gemengt, lange Bisquite auf Conzeptpapier tressirt, und langsam gebacken.

265. Geduld Macaronen.

8 L. abgezogene Mandel mit Eyerweiß gerieben, 3/8 Pf. Zucker, nebst 1 Q. Cordomom darunter, die Masse mit Eyerweiß angemacht, daß sie die Dicke eines Kindsbrey hat, auf Oblatten, oder Conzeptpapier ganz kleine runde Plätzchen tressirt und gebacken.

266. Gelbes Heidelberger Confect.

Reibe 3/4 Pf. Mandel, mit Eyergelb, nimm 20 L. Zucker, und 1 abgeriebene Citrone dazu, menge auf der Tafel 4 L. M. hinein, tressire ℌ und S, wälze sie in grob gestoßenen Zucker und fein gehackten Citronat, tressire von einem Theil Küchlein, und setze 5 zusammen, daß es einem Kreuzchen ähnlich sieht, drücke in der Mitte Citronat hinein, bestreiche sie mit Eyergelb und Wasser, setze sie auf Papier, und backe sie. Wenn sie gebacken sind, werden sie wieder bestrichen.

267. Geröste Mandel, rothe und weiße.

1 Pf. rohe Mandel, werden im Ofen gelb geröst, 1 Pf. Zucker zum Flug gesotten, die Mandel hinein gethan und auf dem Feuer gearbeitet; alsdann wieder 1/2 Pf. Zucker auf die nemliche Art gesotten, die Mandel nochmal darein gethan, tablirt und durchgezogen. Die roth werden sollen müssen, ehe der Zucker den Flug hat, gefärbt werden.

268. Geröste Mandel, Zürcher.

1 Pf. Zucker, stark gesotten, 2 Pf. Mandel daraus geröscht, sie gesiebt, den Abgang davon in 1 Pf. Zucker zum Bruch gesotten, 1 L. Zimmet und 1/2 L. Nelken mit den Mandeln, geschwinde hinein gethan, und schnell wieder vom Feuer abgenommen, so werden sie einen schönen Glanz bekommen.

269. Glatte Zürcher Leckerchen.

Nimm 5 Pf. Honig, 11/2 Pf. Zucker, und siede beydes bis zum Flug, thue 3/8 Pf. Citronat, und 5 L. allerley feines Gewürz dazu. Wenn der Honig laulicht ist, kommt das Gewürz, nebst 53/4 Pf. Mehl, und 2 L. fein gestoßene Bodasche hinein, dann rolle sie aus, oder drücke sie ab, forme und backe sie auf mehlbesiebte Blecher. Wenn sie gebacken sind, werden sie rein

abgekehrt, und mit weißer Classur klassirt.

270. Gebackene Mandelmorschellen.

1 Pf Mandel mit Rosen Wasser gröblicht gerieben, 1/2 Pf. Zucker und 1 L. feines Gewürz darein, mit Eyern die Masse angemacht, rund auf Oblatten tressirt, und eingemachte Früchte hinein gethan.

271. Gefüllte Mandeltorte.

Schneide 1/2 Pf. Mandel, fein nach der Länge, thue 4 L. Citronat und Pomeranzenschalen, eben so geschnitten, darunter; schlage 2 Eyerweiß mit 8 L. Zucker fein ab, und thue die Mandeln und dergleichen, darein, mache einen dreyfachen runden Boden von Oblatten, und einem Kranz herum, fülle sie mit Himbeer, oder sonstigen Marmolade, mache einen Mandelguß, von 1/2 Pf. Zucker und eben so viel Mandel darauf, backe sie gehörig und garniere sie nach Belieben. Der Mandelguß wird gewöhnlich wie eine Mandeltorte gerührt, und nur mit dem Unterschied, daß der Guß etwas flüssiger seyn muß.

H

272. Hohlbeer Kuchen.

Man legt ein Tortenblech, mit einem

Rand, mit dünnem, mürben Teig aus, belegt den Boden dicht mit Hohlbeer, und bestreut sie dick mit Zucker. Dann rührt man 5 L. Butter, mit 4 Eyerweiß, thut 2 L. Mehl, 4 Kafeeschalen voll süßen Ram und 6 L. Zucker dazu, gießt solches auf die Hohlbeere herum, streut Zucker und Zimmet darauf und backt sie gehörig.

273. Heffen Küchlein.

Es wird 1/2 Pf. Mehl, mit lauer Milch und einem guten Löffelvoll dicke Bierheffe, wie ein Spatzenteig, angemacht, und in die Wärme gestellt, doch darf die Schüssel niemals heiß werden. Unterdessen wird 16 L. Butter, der in Stückchen geschnitten ist, ebenfalls an einem warmen Ort gestellt, damit er weich wird. Wann der Teig gegangen ist, wird der Butter darein gerührt, 3 Eyer und 1 Dotter daran geschlagen, noch 1/2 Pf. Mehl, 1 Löffel voll Bierheffen und 4 L. Zucker dazu, den Teig so angemacht, daß, wenn er nochmals gegangen ist, gewörkt werden kann, und dann wird er so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel abschält, und läßt ihn nochmals gehen; jezt wird die Tafel mit Mehl bestreut, mit einem Löffel kleine Küchlein ausgestochen und auf der Tafel ein wenig rund gemacht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eyeweiß bestrichen, mit

Mandeln und kleinen Weinbeern belegt und bey mittlerer Hitze gebacken. Von diesem Teig, kann man auch Bretzchen machen; rollt man aber ein Stück davon dicker als Messerrucken dick aus, füllt kleine Weinbeer, und wems beliebt klein geschnittene Aepfel darein, und mit geschnittenen Mandeln bestreut, 3 fingerbreite und 1/2 Elle lange Streifen daraus schneidet, diese zusammen rollt, in ein mit Schmalz bestrichenes Blech setzt, mit Ey bestreicht und Zucker darauf streut, so werden diese Schneckennudel genannt. Man kann auch in diesem Teig Ziweben und Weinbeer thun. und kleine Mandelküchlein daraus machen. Läßt man diese und dem Zucker aus dem Teig weg, so können auch Speckkuchen nach beliebiger Größe, daraus gemacht werden.

274. Hutzelbrod.

Man siedet 21/2 Pf. Hutzel recht weich, und läßt sie über Nacht stehen; des andern Tages nimmt man 11/4 Pf. schwarzes Nudel= und eben so viel weißes Roggenmehl, in eine große Schüssel, aber nicht alles auf einmal, und macht mit Sauerteig einen Hebel an. Währendem dieser geht, werden die Hutzel von den Putzen und Stielen gereiniget und mit 1 Pf. Weinbeer, 1 Pf. Ziweben, 1 Pf. abgezogene und in 3 Theile zerschnittene Mandel, oder von 100

schönen welschen Nüssen die Kerne, für 1 k. Anis, 1 kr. Fenchel, 1/2 L. Pfeffer und 1/2 L. Nelken, gut verrührt, und 1 Glas Kirschengeist dazu gethan, mache das übrige Mehl mit der Hutzelbrühe an, knete den Teig recht durcheinander, wörke auf der Tafel davon Laib aus, lege diese auf ein mit Mehl besiebte Blecher, und wenn sie gehörig gegangen sind, dann backe sie im Backofen.

275. Hohllippen ohne Mandel.

Man rührt 8 L. Zucker und 8 L. Mehl mit 3 Eyer, und eben so viel Wein, an, daß der Teig, wie ein rechter dünner Flädchenteig ist, thut nach Belieben Citronenschalen, Zimmet und Nelken darein. Und wenn das Eisen heißgemacht ist, bestreicht man es mit einer Speckschwarte, thut einen Löffelvoll von dem Teig in die Mitte des Hohllippeneisens, streichts mit dem Löffel dünn auseinander, drückt das Eisen langsam zu, und backt die Hohllippen auf beyden Seiten schön gelb. Sobald man die Hippen aus dem Eisen genommen hat, wird sie über ein dazu gemachtes rundes Holz gebogen, und sobald sie kalt ist, heruntergenommen, und so wird fortgefahren, bis die ganze Masse gebacken ist. Bey allem, was man in solchen Eisen backt, ist zu merken, daß man, ehe das Gebackene daraus

genommen wird, zuvor das Eisen mit einem Messer am Rande abgeschabt werd enmuß, damit das Schwarze wegfällt.

276. Hohllippen mit Mandeln.

Es werden 8 L. abgezogene Mandeln, mit süßem Ram, fein gestoßen, 8 L. Zucker eben soviel Mehl, und geschnittene Citronen und Pomeranzenschalen, dazu gethan, den Teig mit süßem Ram und 2 Eyer wie ein dünner Flädleins [illegible], angemacht, im Hohllippeneisen gebacken, und wie die vorigen behandelt.

277. Hohllippen mit Mandeln, Müncher.

1/4 Pf. Zucker wird mit so viel Rosenwasser angefeucht, daß er ganz naß ist, 1/4 Pf. abgezogene Mandel fein gestoßen, nebst 1/4 Pf. Mehl, 1 Q. Zimmet und die Schalen von 1 Citrone klein geschnitten, dazu gethan. Dieses alles wird mit einem Ey, und eine Dotter, durcheinander gemacht, 2 L. zergangenen Butter in den Teig gethan, und 1/2 St. stehen lassen. Sollte er zu dick seyn, so wir noch 1 Eyerdotter und etwas Rosenwasser, darangegossen und wie die ersten gebacken.

278. Hohllipen mit Mandeln, Zürcher.

8 L. fein gestoßene Mandel, mit 8 L.

Zucker und 2 großen Eyern, 1/4 Stunde gerührt, 3 L. zergangenen Butter, 3 L. Mehl, klein geschnittenen Citronat, Citronen = und Pomeranzenschalen, Nelken und Zimmet darein, den Teig durcheinander gemacht, ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen, kleine Plätzchen von dem Teig Messerrucken dick darauf gesetzt, und im Ofen schön gelb gebacken. Dann wird eins um das andere von dem Blech genommen, und warm über ein rundes Holz gebogen, so lange darauf gelassen, bis sie kalt sind, und dann auf eine Platte gelegt.

279. Hollippen mit Mandeln, Berliener.

Es werden 2 Eyerweiß, mit 8 L. Zucker, und 8 L. fein gestoßene Mandel, 1/4 St. lang gerührt von einer halben Citrone den Saft, 3 L. Mehl, nach Belieben Citronen und Citronat, darein gethan; wenn dieses alles gut durcheinander gerührt ist, wird ein Blech mit Butter oder Wachs bestrichen, die Masse in der Größe einer Hippe darauf getragen und schön gelb gebacken. Wie sie aus dem Ofen kommen, werden sie warm über ein rundes Holz gebogen.

280. Hohllippen ohne Mandeln, Berliener.

2 Eyer werden mit 8 L. Zucker, wohl

gerührt, und nach Belieben Citronenschalen oder Anis, nebst 6 L. Mehl, darein gethan, und wenn die Masse gut gerührt ist, werden sie wie die vorhergehenden, behandelt.

281. Hobelspänne mit Mandeln.

1/4 Pf. abgeschälte Mandel, werden mit Rosenwasser nicht gar zu fein gestoßen, 8 L. Zucker, mit 2 Eyerweiß abgerührt, die Mandel nebst etwas Citronenschalen und Saft, dazu, schneidet Oblatten in lange schmale Streiffen, bestreicht guten Messerrucken dick mit dem Teig, und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Wenn sie fertig und noch warm sind, werden sie über runde Hölzer gewickelt, und wenn sie kalt sind, auf eine Platte gelegt.

282. Hobelspänne ohne Mandel.

Schlage 2 Eyerweiß, zu Schnee; darein thue 16 L. Zucker und rühre 1/4 Stunde, nimm 1 abgeriebene Citrone mit dem Saft dazu, und rühre wieder 1/4 St.; alsdann schneide 1/4 Elle lange und 2 fingerbreite Oblatten, bestreiche sie Messerrucken dick, und halte sie so lange über ein Kohlfeuer, bis sie krum werden, lege sie auf Papier, laß sie auf dem Ofen, oder in der Sonne trocknen. Wem es beliebt, kann die Schnitten, dieweil sie noch naß sind, mit fein geschnittenen Pistazen, Streuzucker, Citronen

oder Pomeranzen bestreuen, und willst du einige davon roth haben, so färbe einen Theil des Eises mit Erbsel oder Kornblumensaft.

283. Holländer Torte.

1/2 Pf. Butter schaumig abgerührt, 1 abgeriebene Citrone, 16 L. Mehl und 7 L Zucker dazu, auf eine Tortenplatte gestrichen, etwas übrig gelassen, Eingesottenes darein gethan, den übriggelassenen Teig durch die Spritze gedrückt und in der Tortenpfanne gebacken.

283. Hasen vom Zucker.

Nimm eine abgeröste Mandelmasse, formire Hasen daraus und lasse sie 24 St. trocknen; alsdann mache eine Farbe von 1/2 Q. Nelken und Zimmet, 1 Löffelvoll Gummi, 1 Löffelvoll armenischen Bolus, und mache solches mit 3 Tropfen schwarzer Farbe an, bestreiche den Hasen damit, und lasse ihn trocknen; nachher spicke sie mit geschnittenen Mandeln und bestreiche sie mit Honig.

285. Hieften Zeltchen.

Streiche durchgetriebenes Hiftenmarkt, 2 fingerdick, auf einen Teller, laß es 4 Tage stehen, wende es alle Tage um, und arbeite hernach so viel Zucker und Citronen hinein, daß die Masse fest wird;

dann rolle sie aus, drücke die Förmchen darauf und laß sie auf Papier trocknen.

286. Hobelschnitten.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, und rühre ihn mit 8 L. Zucker ab; thue 8 L. fein gestoßene, und eben so viel klein geschnittene Mandel, 1 abgeriebene Citrone, nebst dem Saft hinein, schneide von Oblatten lange und 2 fingerbreite Striefen, streiche die Masse Messerrucken dick darauf, bestreue sie mit Anis, und backe sie bey schneller Hitze. Wenn sie gebacken sind, mache ein Wassereis darauf und laß sie wieder trocknen.

287. Hofische Zeltchen.

8 Eyer wohl abgeschlagen, 16 L. Zucker darein gethan, und 1/2 St. gerührt; 1/2 Q. Zimmet und eben soviel Nelken, 1 L. grob geschnittenen Citronat, und 1 abgeriebene Citrone darunter gemischt, zuletzt 19 L. Mehl darein gemengt, die Tafel mit Zucker und Mehl bestreut, ausgerollt und mit einem runden blechenen Förmchen ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

288. Hohllipen im Eisen gebacken, Wiener.

3 Eyer werden mit folgenden Species, in ein Gefäß gethan, als: 4 L. Zucker, 6

L. Mehl, 4 L. zerlassenes Schmalz, von einer halben Citrone die Schale, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken und 1 Q. Muskatennuß; dieses alles wird gut abgerührt, und gebacken wie Nr. 276.

289. Hohllippen mit Milch.

Nimm 20 L. Mehl, darein thue 14 L. Zucker, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, 1 Q. Muskatenblüthe, von 1 Citrone die Schalen und 1 L. fein gestoßene Mandel, mache den Teig mit Milch an, schlage darein 4 bis 6 Eyerdotter, mache mit süßem Ram die Masse volles an, rühre sie wohl ab, daß sie schön glatt wird; alsdann backe und behandle sie, wie die vorhergehende.

290. Hohllippen mit Milch, Wiener.

Nimm 10 L. Mehl, eben soviel Zucker und rühre es mit Ram an; thue 4 L. zerlassenen Butter darein, und schlag den Teig gut ab, bestreiche das Eisen mit Butter, und backe sie, wie die vorhergehenden.

291. Hohllippen von Ram.

1/2 Maas Ram, 3 Eyerschalenvoll Wein und 5 ganze Eyer, wohl untereinander gerührt, mit feinem Mehl zu einem Teig gemacht, der die gehörige dicke hat, 8 L. Z. und Gewürz nach Belieben hinein und wie die übrigen Hippen gebacken.

292. Holländer Schwefelschnitten.

Schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, reibe 1/4 Pf. Zucker und 1/4 Pf. Mandel, mit Rosenwasser, nebst 1 abgeriebene Citrone, 2 L. so fein als möglich geschnittenen Citronat und Gewürz nach Belieben; dieses alles rühre in den Schnee, streiche eines guten Messerruckendick auf 2 fingerbreite, und 3 mal so lange Schnitten von Oblatten und backe sie in einem nicht allzuheißen Ofen.

293. Haselnuß Makaronen.

Reibe 16 L. Haselnußkern, mit Eyerweiß, 3/4 Pf. Zucker darunter, und mache mit Eyerweiß die Masse zurecht, daß sie sich gut tressiren läßt; thue davon auf die Spattel, setze damit auf Conzeptpapier ganz kleine runde Makaronen, bestäube sie mit Zucker und dann backe sie.

294. Hirschzungen.

8 L. Mandel werden mit Eyerweiß gerieben, und 8 L. Zucker, mit Eyerweiß gerührt, bis es eine flüssige Masse giebt, etwas Citronen und Zimmet darein, auf ein mit Butter bestrichenes Blech oval tressirt, und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie über runde Hölzer gebogen. Von dieser Masse werden Mandelberge gemacht und umsponnen, die Hirschzungen werden mit gebranntem Zucker zusammen-

gesetzt, daß sie eines Berges ähnlich se- hen.

295. Herzzucker

2 Pf. Farinzucker, in eine Pfanne gethan, mit Wasser, wie einem dicken Brey angemacht, ihn zum Flug gesotten, 8 L. Mehl, 11/2 L. Pioment hinein gemengt und in die dazu gemachten Papierene Capsel gegossen. Der gebackene Jingber wird auf die nemliche Art behandelt; nur daß da statt Pioment, 11/2 L. weißer Imgber dazu genommen wird.

296. Holländische Macaronen.

16 L. Mandel mit Eyerweiß gerieben, 23 L. Zucker, nebst 1 abgeriebene Muskatennuß hinein, die Masse mit Eyerweiß, zu einem dicken Brey angemacht, einer Mandel ähnlich auf Oblatten tressirt, mit Zucker bestreut und langsam gebacken.

297. Hobelspänne.

Rühre von Eyerweiß einen Guß an, streiche solchen auf ganze Oblatten, schneide sie in Schnitten, lege sie auf ein warmes rundes Holz, und lasse sie in der Wärme krumm und trocken werden. Die schönste Farbe dazu, ist roth, indem sie öfters zum garniren der Torten und Tempeln ge braucht werden.

298. Hufeisen.

12 L. Mandeln werden mit Eyerweiß, fein gerieben, 1 Pf. 4 L. Zucker, nebst 2 abgeriebene Citronen darunter gemengt, ausgerollt, nach Gusto formirt, mit Eyerweiß Glassur classirt und dann gebacken.

299. Herzmorschellen.

Mache 11/4 Pf. Zucker, mit Wasser, so dick, wie einen Kindsbrey, an, laß ihn 2 mal aufsteigen, und thue folgende Species hinein: 2 L. länglicht geschnittene Mandel 1 Q. Canel und 1/2 Q. Nelken; dann gieße und bestreue es mit farbigem Nomprel. Du kannst auch dem Zucker bis zum Blasenflug sieden, und dann tabliren und gießen.

300. Halb Mandel-halb Krafttorte

Man schlägt 16 L. Zucker, mit 10 Eyer auf dem Kohlfeuer; unterdessen rührt man 6 L. mit Zimmetwasser abgeriebene Mandel, 3 L. Zucker, 3 ganze Eyer, 2 Dotter und 1 Citrone, darunter; dann rührt man 6 L. Sterkmehl hinein, füllt sie in Forme und backt sie auf einem 6fach mit Papier belegtem Blech.

301. Hohe Canel Ringchen.

8 L. Butter, mit einem Ey und 8 L. Zucker, gut gerührt, 1/2 L. Canel und zuletzt 1/2 Pf. Mehl hinein, ausgerollt, Ring-

chen ausgestochen, auf Papier gelegt und gebacken.

302. Hamburger gehackte Mandelkuchen.

8 L. Zucker, mit 5 Eyer, auf dem Feuer dickgeschlagen, 6 L. Mehl hinein, auf ein mit Wachs bestrichenem Blech ovalrunde Plätzchen tressirt, mit gehackten Mandeln bestreut, dann gebacken und sogleich über ein rundes Holz gebogen.

303. Hamburger Macaronen.

1 Pf. Mandel, mit Eyergelb gerieben, noch 1 Pf. Zucker, das Gelbe von einer Citrone, mit Eyergelb angemacht, nach Gusto auf Papier tressirt, mit Zucker bestreut und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Canel- oder Citronenclassur classirt.

304. Hanoveranische Hohllippen.

8 L. Zucker, mit 4 Eyer, abgerührt, 4 L. zergangenen Butter, 8 L. Mehl, 1 Citrone, etwas Ram und im Hippeneisen, wie Nr. 276. gebacken.

305. Hohllippen, Pariesер.

8 L. Zucker, 1 Pf. Mehl, 8 L. gestossene Mandel, 1 abgeriebene Citrone, 8 L. Butter und 1 L. Canel, wird mit 3 Eyer und 1 Schoppen Milch angemacht und im

Hippeneisen, wie die vorhergehenden gebacken

306. Hohllippen, Lübecker.

3 L. Zucker, 5 Eyergelb, 10 L. Mehl, 1 Schoppen Milch, 1 Citrone, 1/2 L Zimmet und Nelken, werden wie die übrigen behandelt und gebacken.

307. Holländische Mandelberge.

1/8 Pf. Mandel mit Eyerweiß gerieben, 1 Nußgroß Tragand, 1 Pf. Zucker, 16 L. geschnittene Mandel, gut durcheinander gerührt, auf Oblatten tressirt und langsam gebacken.

308. Hollädische Bissenküchlein.

1/8 Pf. süße und eben soviel bittere Mandel, mit Eyergelb gerieben, 3/4 Pf. Zucker hinein gewörkt, runde Küchlein daraus gemacht, in ein rundes Förmchen gedrückt und auf fettem Papier gebacken.

309. Holländisches Backwerk.

16 L. Mandel werden mit 3 Eyer nicht gar zu fein gerieben, ;5/8 Pf. Zucker und 1 Citrone hinein gethan, einer Mandel ähnlich auf Papier tressirt, in Schnee getunkt und in Hagelzucker und fein geschnittenen Mandeln, Citronat und Pomeranzenschalen gewälzt und gebacken.

310 Harte Hamburger Schnitten.

11/2 Pf. Zucker, mit 6 Eyern, wohl gerührt; 3/8 Pf. geriebene Mandel, 2 Citronen, 30 L. Mehl, 1 L. grobgestoßenen Zimmet, etwas länglicht geschnittene Mandel, alles durch einander gearbeit, auf Oblatten Schnitten gestrichen, getrocknet und gebacken, und in der Wärme aufbewahrt.

311. Holländisches Roggenbrod.

11/4 Pf. Mandel mit 2 — 3 Eyer, gröblicht gerieben, 1 Pf Zucker, 1/2 L. Canel, 1/2 L. Nelken, 1/2 L. Muskatennuß, und 4 L. Citronat, alles gut untereinander gemacht, nach Belieben tressirt und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Citronenclassur classirt.

312. Hamburger Canelschnitten.

1 Pf. Mandel mit Eyerweiß, gerieben, darein 21/2 Pf. Zucker, 11/2 L. Canel und fein geschnittene Pomeranzenschalen gethan und mit Eyerweiß verdünnt, daß die Masse auf Oblatten gestrichen werden kann, ganze Oblatten damit bestrichen, in Schnitten geschnitten, in der Mitte mit Citronat belegt und gebacken.

313. Hamburger Zuckerkuchen.

2 Pf. Raffinat, 1/2 Schoppen Canel oder Zimmetwasser, 1/2 Schop. Ram, laß

auf dem Feuer zergehen; dann thue darein 21/2 Mehl, 16 L. länglicht geschnittene Mandel, 8 L. Citronat und zuletzt 1/2 L. aufgelöstes Hirschhorn, und Salz; laß die Masse einen Tag stehen, rolle sie aus, forme und backe sie.

J

114. Italienische Macaronen.

Reibe gröblicht 2 Pf. Mandel, mit 4 Eyerweiß, darunter thue 11/2 Pf. Zucker, 3 L feingestoßenen Zimmet, 8 L. feingeschnittenen Citronat, 8 L. dergleichen Pomeranzenschalen, tressire sie nach Belieben auf Papier und backe sie bey gelinder Hitze.

315. Johannesbeer Trage.

Koche Johannesbeer, reibe sie samt dem Saft durch ein Sieb, röste sie wie Himbeermark, thue 3 Pf. Zucker, nebst 3/8 dergleichen mit Tragand angeriebenen darein. Diesen Trage, kann man noch von mehreren andern Früchten machen.

316. Italienische Grundbirntorte.

1 Pf. gesottene, geschälte und auf dem Reibeisen geriebene Grundbirn, werden unter 16 zu Schnee geschlagene Eyerweiß, gerührt, dann kommen die 16 Dotter, 16 L. Zucker und 1 abgeriebene Zitrone hin-

ein, mit denen die ganze Masse, bis sie glatt ist, gerührt wird; alsdann wird sie in eine mit Butter bestrichene Forme gefüllt und bey starker Hitze gebacken.

K

317. Kranztorte.

Man stößt nicht gar zu fein, 16 L. abgezogene Mandel, läutert ein wohlgewogenes halbes Pfund Zucker, bis er Fäden spinnt, thut die Mandeln hinein und läßt sie eine gute Weile dünsten; nun zerkleppert man ein wenig Eyerweiß, thut in dieses die Schale von 1 Citrone, 4 L. so fein als möglich geschnittenen Citronat, und 1/2 L. nicht fein gestoßenen Zimmet, rührt dieses unter die Mandel und Zucker, und streicht es Fingerhoch auf dazu geschnittene Ringe von Oblatten. Diese Ringe müssen 2 Finger breit und so geschuitten seyn, daß einer ein wenig kleiner ist als der andere. Die Zahl derer, kann man nach Belieben machen, und solche auf mit Papier belegte Blecher, langsam backen, nach Belieben ein weißes Zuckereis darauf machen, und im Ofen wieder ein wenig abtrocknen lassen.

318. Kranztorte, Müncher.

Mache eine Mandelbergs Masse, streiche

sie Fingerdick auf die dazu gehörigen Oblatten, und richte sie so ein, daß immer eine größer als die andere ist, und setze sie auf. Wenn sie aufgesetzt sind, mache von rother Classur, Tropfen darauf und laß sie backen.

319. Krachtorte.

16 L. Mehl, 10 L. Zucker, 2 Eyerweiß, eine welsche Nußgroß Butter und 1 abgeriebene Citrone, wird zu einer Masse gemacht und wohl Messerruckendick ausgerollt. Alsdann werden 2 kleine zinnene Schüsschen umgekehrt, mit Butter bestrichen und mit dem Teig bedeckt; den einen Theil stupft man mit dem Messer und dem andern schneidet man ein wenig aus und backt sie im Ofen, der nicht mehr heiß ist. Wenn sie gelb gebacken sind, nimmt man sie vom Zinn, füllt dem gestupften Theil mit Eingemachten, legt dem andern darüber und ziert die Torte nach Belieben mit darauf gesäeten Streifen von roth und weißem Zucker aus.

320. Kirschen- oder Weichselkuchen

Man weicht für 2 Kreuzer weißes Brod, von dem zuvor die Rinde abgenommen ist, in Milch ein, thut 8 L. Butter, 8 L. abgezogene und fein gestoßene Mandel, und 8 L. Zucker, mit 5 Eyerweiß, gut abrüh-

ren, drückt das eingeweichte weiße Brod gut aus, und thut solches, nebst klein geschnittene Citronenschalen, dazu. Wenn alles gut durcheinander gemacht ist, wird zuletzt 1 Pf. Kirschen, darein gerührt, und sogleich in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und bey starker Hitze gebacken.

321. Kirschenkuchen mit Butterteig.

Man macht folgenden mürben Butterteig: man thut 16 L. Mehl in eine Schüssel, thut darein 16 L. ganz klein geschnittene Butter, ein Gläschen Wein, 1 oder 2 Eyerdotter und macht es mit einem Löffel recht durcheinander; dann wird der Teig auf der Tafel etwas gewörkt, ausgerollt und etlichemal übereinander geschlagen bis man sieht, daß der Butter das Mehl angenommen hat. Nach diesem rollt man den Teig aus, belegt ein Blech, das zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, damit aus. Hierauf werden die Kirschen abgezopft und rein gewaschen, und wenn im Seier sie wieder gut abgelaufen sind, auf den Teig herum gelegt, daß eine an die andere zu liegen kommt: läßt ein Stückchen Butter zergehen, rührt 3 Eyer daran, gießt etwas süßem Ram dazu, kleppert es recht durcheinander, gießt es mit einem Löffel auf die Kirschen her-

um, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und backt sie. Man kann nach Belieben in die Eyer, und dem Ram klein gestoßene Mandel rühren, und wer sie noch besser haben will, ausgesteinte Kirschen darauf legen.

322. Kuchen von Johannesbeern.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, thue darein 8 L. Zucker, 8 L. gestoßene Mandel, und rühre den Teig so lange, bis er recht dick ist. Nun lege ein Blech mit einem Rande, mit dünnem Butterteig aus, und streiche ein wenig von der Masse, auf den Boden herum; dann gieße frischabgepflückte Johannesbeer, die etliche Stunden vor ihrem Gebrauch mit Zucker bestreut werden müssen, darauf, thue die obige Masse darüber, und backe sie gehörig.

323. Kleine gerührte Gogelhopfen.

8 L. Mehl wird, mit einem guten Löffel voll dicke Bierheffen und so viel lauer Milch, wie ein dicker Spatzenteig, angemacht, und läßt ihn gehen; hierauf werden 5 L. Butter zu Stückchen zerschnitten, 2 Eyer daran geschlagen, ohngefähr ein halbes Trinkgläschen Milch, und abermals 14 L. Mehl, untereinander gerührt, daß er ohngefähr die Dicke, des ersten Teigs hat; sodann wird der erste Teig, wenn er gegangen ist, zu

dem zweyten gethan, 2 L. Zucker, etwas Salz, von 1 Citrone das Gelbe, und den Teig so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel schält, in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt, sie nochmals gehen lassen und in einem nicht gar zu heißem Ofen gebacken.

324. Kaffeebrod.

Man macht 16 L. Mehl, 4 L. Zucker, mit einem Ey, 2 Löffelvoll Heffen und eben soviel Milch, zu einem festen Teig an, thut 3 L. zergangenen Butter, etwas geschnittene Citronenschalen, und nach Belieben Anis dazu, klopft den Teig gut und läßt ihn gehen. Dann wörket man Laibchen daraus, dreht sie mit der Hand in die Länge, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Mehlbesiebtes Blech, nicht nahe aneinander, und sind sie auf diesem nochmals gegangen, so backt man sie schön gelb. Es können, wenn sie gebacken sind, Schnitten daraus geschnitten, und auf dem Roste gebäet werden.

325. Kafeeküchlein.

Laß 1 Schoppen Milch, und 8 L. Butter, mit einander sieden, dann rühre 14 L. feines Mehl darein und trockne den Teig auf dem Feuer ab, bis er sich von der Pfanne ablöst; nun nimm ihn vom Feuer, rühre

6 Eyer und 8 L. Zucker daran; ist er recht glatt abgerührt, so setze mit einem Löffel Küchlein, nach beliebiger Größe, auf ein mit Mehl besiebtem Blech, bestreiche sie mit Eyer, bestreue sie mit Zucker und backe sie nicht zu schnell.

326. Kindbett Brod.

Man nimmt 8 L. recht frischem Butter, 8 L. Zucker, 8 L. abbezogene und fein gestoßene Mandel, 1 abgeriebene Citrone, macht alles mit 1 Ey und 8 L. feinem Mehl durcheinander, formirt lauter kleine Fingerlange, und noch einmal so dicke Worgel daraus, die aber hinten und vorne etwas dünner und spitzig seyn müssen, legt sie auf ein mit Mehl besiebtem Blech, bestreicht sie mit zerkleppertem Ey, schneidet oben kleine Gitter darauf, bestreut sie mit Zucker und backt sie schön gelb. Mann kann sie auch ohne Mehl machen; aber dann nimmt man zu dem Quantum Zucker und Mandeln als oben angegeben ist, nur 4 L. Butter, ein halbes Ey und tressirt sie wie die ersten.

327. Koffern mit Mandeln.

Man rührt 1/4 Pf. fein gestoßene Mandel, mit Rosenwasser, 8 L. Zucker, 8 L. Mehl, 4 Eyer und so viel sauern Raman, daß der Teig wie ein dicker Flädchen=

teig ist, thut eine abgeriebene Citrone und Zimmet nach Belieben darein, und dann macht man das Kofferneisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt einen guten Löffelvoll Teig in die Mitte des Eisens, streicht ihn ein wenig von einander, drückt das Eisen langsam zu und läßt sie auf dem Feuer schön gelb backen. Dann nimmt man die Koffern heraus, biegt sie über ein Rollholz, und wenn sie kalt sind, legt man solche auf einen Teller, und auf diese Weise fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist. Wenn 3 oder 4 gebacken sind, bestreicht man das Eisen jedesmal wieder mit einer Speckschwarte, und hat man keinen sauern Ram, so kann auch ein süßer dessen Stelle vertretten, nur daß da 4 L. zergangener Butter in dem Teig gethan werden muß.

328. Koffern mit Mandeln, Frankfurter.

Es werden 4 L. Butter, mit 3 Eyern recht stark gerührt, dann werden 8 L. fein gestoßene Mandel, 8 L. Zucker, und 12 L. Mehl, mit 1 Schoppen Ram, angerührt, und 1 abgeriebene Citrone nebst 1/2 L. Zimmet dazu gethan, und die Koffern, wie die vorigen, gebacken. Wenn man die ab gezogenen Mandel, ehe man sie stoßet, in

einer Pfanne gelb röstet, so wird das Gebackene desto kräftiger.

329. Koffern ohne Mandeln.

Man rührt 1/4 Pf. Butter mit 5 Eyer, recht stark ab; thut 1/4 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Mehl, die Schale von einer Citrone dazu, und rührt den Teig, wie einen dünnen Flädchenteig, mit Milch an, und behandelt sie wie die vorhergehenden. Gut ist es, wenn der Teig vorher probirt wird, damit er seine gehörige Dicke bekommt.

330. Kirschen Küchlein.

Es werden 6 L. Mehl, mit guter süßer Milch, wie ein dünner Spatzenteg, angemacht; dann wird einer welschen Nußgroß Schmalz siedent daran gegossen, und gut hinein gerührt. Nun werden 2 ganze Eyer und 1 oder 2 Dotter daran geschlagen, und den Teig die Dicke eines Apfelkuchen Teigs gegeben, wozu ein Tellervoll von den Stielen gereinigte Kirschen, können genommen und in den Teig gerührt werden. Dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein Schaumlöffel dorein getunkt, und wann das Schmalz davon abgelaufen ist, damit kleine runde Küchlein, aber nicht zuviel auf einmal, darein gelegt; sind diese hübsch röthlich gebacken, so werden sie auf Brodschnitten gelegt, und wenn sie ab=

gelaufen sind, mit Zucker und Zimmet bestreut. Nach Belieben können auch statt Kirschen, Hohlbeer in den Teig gethan und auf die nemliche Art gebacken werden. Oder man konn 6 bis 8 Kirschen mit einem Faden zusammen binden, sie in dem Teig tunken und aus heißem Schmalz backen.

531. Keil, gebackene.

Schneide der Länge nach Weck, zu 6 oder 8 Theil, und jedem Theil noch einmal über die Quere voneinander, mache Schmalz in einer Pfannne heiß, tunke so viel Stückchen als du glaubest, daß in der Pfanne gebacken werden können, in Wein, bestreue sie mit weißem Mehl und backe sie aus heißem Schmalz schön gelb heraus, und bestreue sie, dieweil sie noch warm sind, stark mit Zucker und Zimmet.

332. Kleine Tabacksrollen.

16 L. Mehl, 4 L. abgezogene und gestoßene Mandel, 8 L. Zucker, 4 L. Butter, ein halckes Gläschen Wein, und 4 bis 5 Löffelvoll sauern Ram, wird gut durcheinander gemacht: 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Mußkatennuß, 1/2 Q. Nelken dazu gethan und den Teig in der Dicke angemacht, daß er ausgerollt werden kann, nnd wenn er Messerruckendick ausgerollt ist, werden kleine dazu gemachte Hölzchen mit Butter

bestrichen, der Teig zu Striefen geschnitten, so lange als die Hölzchen sind, diese damit umwickelt, wie die großen Tabacksrollen gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut.

333. Kleine Brod.

Man stößt 12 L. abgezogene Mandel, mit Rosenwasser, thut darunter 12 L. Zucker, 4 L. so fein wie möglich geschnittenen Citronat, 4 L. Pomeranzenschalen, die Schale von 1 Citrone ebenfalls fein geschnitten, 1 Q. Nelken, 1 Q. Zimmet und die ganze Masse mit 3 Eyerweiß, welche vorher zu Schnee geschlagen werden, angerührt; alsdann 1/4 St. stark geschlagen, bestreicht ein Blech ganz dünne mit Butter, setzt von der Masse welsche Nußgroß Brödchen darauf, und backt sie schön gelb.

334. Kleine Mandelschnitten.

Zu 4 verrührte Eyer, werden 16 L. Zucker gethan und 1/2 St. stark gerührt; dann 8 L. abgezogene und gewiegte Mandel, 1/2 L. Zimmet, 1/2 L. Muskatennuß, 1/2 L. Cordomom, 1/2 L. Zimmet und alles gröblicht gestoßen; jezt werden 4 L. Citronat, eben so viel Pomeranzenschalen, und eine Citrone, so fein als möglich geschnitten, nebst dem vorigen, in die Eyer und Zucker gethan, dann wird so viel fei-

nes Mehl darein gerührt, bis man den Teig zu länglichen Stängchen wörgeln kann und nicht verlaufen; dann werden sie auf ein mit Mehl besiebtem Blech nicht gar zu nahe aneinander gelegt, und bey nicht zu starkem Feuer gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, müssen sie warm geschnitten werden, denn sonst brockelt sich das Gebackene, und will man sie recht kräftig haben, so werden sie nochmals auf ein Blech gelegt und im Backofen gelb geröstet.

335. Kaiserbrod.

Nimm 6 Eyer, 16 L. Zucker, 4 L. Mandel, von 1 Citrone das Gelbe und rühre die ganze Masse 1/2 St. menge zuletzt 8 L. Mehl hinein, gieße sie in papierene Capseln und backe sie langsam.

356. Karten von Zucker.

Treibe 8 L. Butter, recht pflaumig ab, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dotter, eins nach dem andern, darein, von 1 Citrone die Schale, 1/4 Pf. gestoßene Mandel, 8 L. Zucker, und 8 L. Mehl, gut darein gemengt, Zimmet und Nelken nach Belieben, rolle den Teig kleinen Fingerdick aus, schneide Stückchen in der Größe einer Karte davon, belege die 4 Ecken mit Mandel, bestreiche sie mit Eyer, bestreue sie mit Zucker und backe sie langsam.

357. Kastanien von Mandeln, welche mit eingesottenen Weichseln gefüllt werden.

Nimm 8 L. Zucker in ein Gefäß, thue 2 Eyerschalenvoll Wasser daran, und laß ihn so lange sieden, bis sich der Zucker spinnt; hernach thue 12 L. abgezogene und sehr fein gestoßene Mandeln darunter, von 1 Citrone dem Saft, und laß die Masse so lange trocknen, bis sie sich ausmachen läßt; dann bestreue den Form mit Zucker, drücke die Kastanien aus und laß in der Mitte soviel leer als zum füllen nöthig ist; fülle eingesottene Weichsel darein, mache sie mit Zucker zusammen, und wenn sie getrocknet sind, so spieße sie an eine Nadel und halte sie so lange über Kohlfeuer, bis sie wirklichen Kastanien ähnlich sehen.

358. Kastanien von Zucker.

Ziehe 3/4 Pf. Mandel ab, und lege sie ins frische Wasser, damit sie weiß bleiben: dann stoße sie recht fein, und während dem Stoßen, befeuchte sie mit frischem Wasser, daß sie nicht braun werden; hernach nimm 8 L. gestoßenen Zucker, in eine messinge Pfanne, mische die Mandeln und Zucker gut durcheinander, setze sie auf ein Kohlfeuer, und laß sie etwas abtrocknen, wobey beständig gerührt werden muß, damit sie nicht anbrennen; nach diesem hebe sie

vom Kohlfeuer ab, laß sie etwas abkühlen und setze sie wieder auf die Kohlen, laß sie ein wenig trocknen, nimm sie wieder von der Glut und rühre so lange, bis sie nur laulicht sind, thue etwas fein geschnittenen Citronat und von 1 Citrone die Schalen nebst etwas Saft davon, hinein, daß sie nicht braun werden, und rühre es unter die Masse; schlage von einem Ey das Weiße zu Schnee, rühre ihn darunter und setze sie nach und nach auf die Kohlen, und laß sie trocknen. Dann feuchte ein weißes Tuch mit frischem Wasser an, schlage die Masse warm darein und drücke sie auf einen Ballen fest zusammen. Jetzt mache nach der Größe des Models, Kugel, bestreue dem Model mit Mehl, damit sie darin nicht ankleben, drücke die Kastanien darinnen aus, bestreiche sie mit Eyergelb, stecke sie an eine Gabel, halte sie über die Glut, damit sie die Farbe, wie die natürlichen Kastanien bekommen.

× 339. Kittenkäs.

Nimm 1 Pf. durchgeschlagene Kitten, 8 L. Zucker, thue etwas wasser daran und laß sie sieden, bis sie sich spinnen; dann hebe sie vom Feuer ab, und thue die Kitten, nebst von 1 Citrone die Schalen, hinein: stelle sie auf das Kohlfeuer, und laß sie abtrocknen, gieße sie in die Forme, stel-

le ihn in einem nicht zu heißem Ofen, thue ihn nach einer Weile heraus und laß ihn trocknen. Oder nimm schöne Birnkitten, planschiere sie in heißem Wasser, bis sie schön weiß sind, welches am besten befördert werden kann, wenn in das Wasser etwas Citronensaft gedrückt wird, löße die Schalen herunter, und schabe das Fleisch von den Kitten mit einem hölzernen Messer, von dem Butzen ab; dann nimm auch 1 Pf. Kitten, 1/4 Pf. Zucker und gieß ihn nach und nach an die Kitten, und trokne ihn auf dem Feuer so lange, bis er sich vom Kessel ablöst. Zuletzt kannst du auch abgeriebene oder fein geschnittene Citronenschalen hinein thun, und willst du auch Gewürz hinein haben, so wird auf 1 Pf. Kitten, 1 L. Zimmet und 11/2 Q. Nelken gröblicht gestoßen, darein gethan, in die blechenen Reife gegossen, und an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie trocken genug sind, und du sie herausnehmen kannst; dann wende sie um, und laß sie wieder gut abtrocknen, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und Zimmet, und laß sie an einem warmen Ort stehen, so sind sie in einigen Tagen fertig.

340. Kittenschnee.

Nimm schöne frische Kitten, siede sie recht weich, schäle sie ab, und schlage sie durch;

dann nimm 1 Pf. Kitten, und 1 Pf. gestoßenen Zucker, thue die Kitten in eine Schüssel, schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, und rühre ihn mit eben so viel Löffelvoll Zucker, nach und nach hinein, daß die Masse hübsch weiß und schaumig wird; denn je besser es gerührt wird, desto schöner wird es; jetzt streiche es auf Oblatten, nachdem du sie in Formen haben willst, laß sie in der Ofenwärme trocknen und verziere sie nach Belieben.

× 341. Kitten Zeltchen.

Röste 8 L. durchgeschlagene Kitten und 4 L. gestoßenen Zucker, auf der Glut bis er sich vom Becken schält; dann arbeite auf der Tafel soviel Zucker und etwas Zimmet, Nelken und Citrone hinein, bis er wie ein dicker Teig ist, den du ausrollst, die Form darauf drückst und auf Papier trocknen läßt.

342. Kleine Brod.

3/8 Pf. abgezogene Mandel, mit Rosenwasser, ganz fein gestoßen, 3/8 Pf. Zucker, 4 L. fein geschnittenen Citronat, 4 L. Pomeranzenschalen, das Gelbe von einer Citrone eben so fein geschnitten, 1 Q. Nelken und 1 Q. Zimmet, die Masse mit 3 Eyerweiß, die vorher zu Schnee geschlagen werden, 1/4 St. stark gerührt, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech Bröd-

chen gesetzt, und schön gelb gebacken.

343. Kleine Brod, andere Art.

Mehl, Butter, gestoßene Mandel und Zucker, wird von jedem 8 L. genommen und mit 1 ganzem Ey und 2 Dotter angemacht; ist die ganze Masse ein wenig gewörkt und starker Messerruckendick ausgerollt, so werden mit einem Trinkglas runde Plätzchen ausgestochen, von voriger Masse 2 Messerruckendick darauf gestrichen und wie die ersten gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, garnirt man sie mit Eis.

344. Kletzenbrod.

Nimm 6 frische Eyer und soviel Zucker, als die Eyer schwer sind, rühre die Dotter und den gestoßenen Zucker darein, u. wenn dieses geschehen ist, so nimm nicht gar zu klein geschnittene und eingesottene Weichsel, Nuß, Citronat und Pomeranzenschalen nach Belieben gleich viel, gestoßenes Gewürz, von 1 Citrone das Gelbe und rühre alles darein, mache es mit Mundmehl so fest an, daß lange Stritzel davon gemacht werden können; wälze diese in Zucker, lege sie auf Mehlbesiebte Blecher und backe sie bey mitlerer Hitze. Dieses Brod wird kalt Stängchenweis geschnitten.

345 Konfect, amerikanisches.

Nimm von 2 frischen Eyern das Weiße,

rühre fein gestoßenen Zucker darein, daß es ein feiner fester Teig wird, wörke ihn aus, mache runde oder 4eckigte Stückchen, in der Dicke eines queren Fingers, davon, drücke sie in die Form, setze sie auf Papier und backe sie.

346. Kränzchen, süße mit Mandeln.

Schneide 1/2 Pf. Mandel, länglicht, thue sie in ein Gefäß, röste sie mit etwas Zucker, schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, rühre sie fein ab, drücke von einer Citrone den Saft hinein, und rühre die Mandel und etwas Citronenschale darunter; schneide runde Oblatten, mache in der Mitte ein Loch, lege das Eingemachte ringsherum darauf, bestreue sie mit Pistatzen und backe sie. Am besten werden sie, wenn du zu 8 L. Zucker, 16 L. Mandel nimmst.

347. Krebse von Zucker.

Nimm geröste Mandelmasse, und drücke sie in die Krebs Model, welche neben herum sauber abgeschnitten werden, laß sie trocknen und mache eine Farbe von Gummi und Ferlebock an, färbe die Kräbse damit schön roth, und überstreiche sie mit Gummi, damit sie einen Glanz bekommen.

348. Kromats Vögl.

Mache den Teig wie zu Erdbeeren, bestäube den Model mit Zucker, drücke den

Teig dünne darein, in der Mitte fülle klein geschnittenen Citronat hinein, schlage dem andern Theil vom Vogel darauf, schneide sie gleich ab, schlag sie aus dem Model heraus und laß sie 2 Tage liegen, daß sie fest werden. Dann siede dicklicht etwas Zucker, mache Chokolade im Wasser, thue ein wenig zu dem Zucker, laß es mit einander aufsieden, streiche die Vögel damit an, streue geschnittenen Citronat darauf und backe sie in der Tortenpfanne.

349. Karmelitter Torte.

6 ganze Eyer und 6 Dotter in ein Gefäß gethan, gut geschlagen und mit 1 Pf. Zucker noch 1 St. gerührt; 8 L. abgezogene Mandeln geschnitten, den halben Theil daran gethan, 6 L. Sterk = und 6 L. Mundmehl, 1 abgeriebene Citrone, darein, in ein geschmierten Tortenform mit einem Reif gegossen, die andere Hälfte Mandel darauf gestreut und bey mittlerem Feuer gebacken.

350. Kaisertorte.

Nimm 1 Pf. fein gestoßenen Zucker und eben soviel fein gestoßene Mandel; stoße unter 1 Pf. Butter, 30 hartgesottene Eyerdotter, thue 1 abgeriebene Citrone und 2 Handvoll Mehl, nach Belieben Zimmet hinein und rühre es eine Weile, fülle sie in ein Tortenblech und backe sie bey starker Hize

351. Kastanientorte.

Nimm 14 schön gebratene Kastanien, schäle und schneide sie klein, rühre 4 L. Butter, mit 8 L. fein gestoßene Mandel, wohl ab, thue 14 L. Melis darein, und rühre es mit 4 Eyer und 4 Dotter, nochmals ab, nimm von 1 Citrone die Schale und 6 L. fein geschnittenen Citronat dazu, fülle es in eine runde Tortenpfanne und backe sie schön. Wenn sie fertig ist, so garniere sie mit eingemachten Früchten.

352. Kirschentorte.

Die Kern werden zuerst aus den Kirschen gelöst, dann zu 2 Pf. Kirschen, 11/2 Pf. Melis auf das Feuer gesetzt und so lange gesotten, bis sie viel Saft haben; nach diesem werden die Kirschen, mit einem Seier herausgenommen, und der Saft dick ge sotten; die Kirschen werden alsdann wieder nebst das Gelbe von 1 Citrone, 1 L. Zimmet und 11/2 Q. Nelken hinein gethan, noch eine Weile gesotten, dann abgesetzt und kalt werden lassen. Alsdann wird ein Butterteig gemacht, die Kirschen darein gefüllt und bey mittlerem Feuer geback.

353. Kittentorte.

1 Pf. Zucker wird mit 11/2 Schoppen Wasser aufgelöst und gesotten, bis zum Fadenzug; nach diesem 11/4 Pf. Aepfel

oder Kitten hinein gethan, und so lange unter beständigem Rühren gesotten, bis sich die Masse schillert; dann wird 1/2 Pf. klein geschnittene Mandel, 6 L. Citronat, von 3 Citronen das Gelbe, nebst dem Saft hinein gethan, und noch etwas gekocht; nach diesem wird ein Boden von Oblatten gemacht, die Masse darauf gestrichen, abstarren lassen, ein Guß von Citronensaft und Zucker darauf gemacht und nach Gusto garniert.

354. Karlsruher Torte.

Stoße zart 1/4 Pf. rohe Mandel, oder reibe sie im Reibstein mit Wasser, rühre sie mit 1 Pf. 3 L. Zucker und 14 Eyerdotter an, schlage das Weiße von den 14 Eyern zu Schnee, ehe aber derselbe in die Masse kommt, wird 1 Q. Nelken, 1 Q. Muskatennuß, und von einer Citrone das Gelbe hinein gethan, mische den Schnee langsam in die Masse, und rühre nicht mehr, fülle den Teig in die dazu bestimmte Form und backe sie langsam.

355. Krebstorte.

Nimm von 20 Krebsen die Schwänze und Scheeren, stoße sie, gieße 1 Schoppen Milch daran, und laß sie über dem Feuer zusammen laufen; nimm abermals von 40 Krebsen die Schwänze und Scheeren, schnei-

de sie würflicht und stoße sie samt dem Zusammengelaufenen im Mörscher, mache von dünnen Schalen Krebsbutter, nimm 16 L. davon in ein Gefäß, schlage nach und nach 3 ganze Eyer und 3 Dotter darein, thue 8 L. gestoßene Mandel, für 1 kr. in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel dazu, rühre die Masse 1 St., fülle sie 2 Messerruckendick in eine runde Tortenform, thue eingemachte Weichsel oder Kirschen darauf, und mache ein Gitter von Mandelmasse darüber.

356. Kleine Luft.

Man nimmt Eyerweiß nach Belieben, und rührt es mit fein gestoßenem Zucker, zu einer dicken Classur an, die man tressiren kann, schön glatt ist, aber nicht lauft, giebt dem Geschmack mit Vanil, oder Zimmet, tressirt sie auf Papier, läßt sie etwas abtrocknen und backt sie bey starker Hitze.

357. Kaffee Brödchen.

Stoße 1 Pf. rohe Mandel, thue 1 Pf. Zucker dazu, mache sie mit 8 Eyerweiß und Orangenwasser an, röste die Masse etwas ab, damit sie warm wird, thue 3 Q. Zimmet darein, und tressire sie in der Form einer Mandel.

358. Kurzer Butterteig.

Man rührt 3/4 Pf. Butter recht weiß,

thut darein 3/4 Pf. Zucker, und rühre noch 1/4 St.; dann rührt man nach und nach 41/2 Pf. Mehl und 1/4 Schoppen Rosenwasser hinein, und formirt was man will. Gemeiniglich werden Böden zu gefüllten Torten davon gemacht.

359. Kirschenfülle.

Man vermengt sie nach gutdünken mit Zucker und Zimmet, nebst Citrone. Bey eingemachten Kirschen, nimmt man etwas Wein und geschnittene Mandel.

360 Krafttorte.

1 Pf. Zucker wird mit 20 Eyern, auf gelindem Feuer, warm und wieder kalt geschlagen, mit 12 L. Puder und eben soviel Mundmehl, nebst dem Gelben von 1 Citrone, abgerührt, in Formen gefüllt und gebacken.

361. Kaffee Schnitten.

Die Masse ist dieselbe, wie zum Anisbrod, nur daß da anstatt Anis, 2 L. Citronat, 2 L. Pomeranzenschalen, 2 Q. Zimmet und 1 Q. Nelken genommen, in Formen gefüllt und gebacken wird.

362. Krümbel Backwerk.

16 L. Mandeln, werden gestoßen, thut darein 16 L. Zucker, 1 Pf. Krümbel und machts mit Eyer an so, daß man es aus-

rollen kann, sticht es mit blechenen Förmchen aus, setzt sie auf Papier und backt sie. Und will man sie roth haben, so kommt etwas Bolus hinein und Gewürz nach Belieben.

363. Kaiserliches Backwerk.

Man nimmt 1 Pf. Mandelmasse, läßt die eine Hälfte weiß, und die andere färbt man roth, rollt jeden Theil allein aus, und schneidet Schnitten davon; dann legt man eine rothe, auf eine weiße, sezt sie auf Papier, und backt sie. Wenn sie gebacken sind, wird die obere Seite, nemlich die rothe, weiß klassirt, die untere roth.

364. Kaiser Brod.

16 L. rohe und fein gehackte Mandel, mit 4 Eyerweiß und 1/2 Pf. Zucker, gut gerührt, etwas Canel, Nelken, Cordomonr hinein und so viel gestoßene Krümbel, bis die Masse nicht mehr fließt, runde Plätzchen auf Oblatten tressirt, gebacken, und wenn sie fertig sind, bestreut man sie mit Nombrel.

365. Krafttorte.

1 Pf. Zucker, wird mit 18 Eyern, wie eine Bisquittorte, geschlagen; ist dieses geschehen, so kommt 1 L. feines Gewürz, 4 L. Pomeranzen und Citronat und 1 abgeriebene Citrone dazu, mit Sauersaft roth

gefärbt, zuletzt mit 3/4 Pf. Mehl angerührt, in Formen gefüllt und gebacken.

366. Kirschentorte, Pariefer.

1 Pf. Mehl, 3/4 Pf. Butter, 1/2 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Mandel, mit Eyerweiß gerieben, und ein Gläschen Wein dazu, mit Eyerweiß zusammen und den Boden und Rand davon gemacht; dann eine Bisquitmasse von 7 Eyern, 3/8 Pf. Zucker auf dem Feuer geschlagen, und 3/4 Pf. frisch geriebenes Brod dazu, mit Abwechslung eine Schicht Masse, eine Schicht Kirschen darein gefüllt und bey mittlerem Feuer gebacken.

367. Kaiser Zeltchen.

Laß 16 L. Honig zergehen, nimm 16 L. Zucker nebst 2 Eyerweiß dazu, und mache die Masse untereinander; dann thue 2 L. Pomeranzenschalen, 2 L. Citronat, 1 Citrone, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken und 1/2 Q. Cordomom hinein, rühre sie mit 16 L. Mehl an, tressire sie auf ein mit Wachs bestrichenem Blech, backe sie bey mittlerem Feuer, und dann klassire sie.

368. Kurzes Zuckerbrod mit Citronen belegt.

Man nimmt 13/4 Pf. Eyer, scheidet sie, schlägt mit dem Gelben 13/8 Pf. Zucker, und das Weiße zu Schnee, und wärmt

die Masse auf; wenn sie wieder kalt ist, rührt man sie mit 11/4 Pf. Mehl an, tressirt sie auf Papier, belegt sie mit Citrone, bestäubt sie mit Zucker, und dann gebacken.

369. Karminirte Früchte.

Man nimmt trocken eingemachte Früchte von verschiedenen Sorten, steckt jede Frucht einzeln an einem Drath, siedet einen Gerstenzucker, tunkt die Früchte geschwinde hinein und dreht sie in der Hand, damit der Zucker nicht davon abläuft, und auf diese Weise fährt man fort, bis die Früchten zu Ende sind; alsdann wickelt man sie nach Belieben in farbige Papiere ein.

370. Kronen.

16 L. Mandeln, 8 L. Citronat und Pomeranzenschalen, werden fein länglicht geschnitten, 8 L. Zucker mit 3 Eyerweiß gerührt, und die Mandeln nebst Citronat darein gethan, wie Kronen tressirt und bey gelindem Feuer gebacken. Nach diesem werden sie mit roth und weißer Classur klassirt.

371. Kapsel Bisquit.

Scheide 3 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee, dann rühre die Dotter, nebst 5 L Zucker, darunter, und schlage sie, wie eine Bisquittorte, auf dem Feuer, alsdann rühre sie mit 5 L. Puder an, fülle sie in pa=

pierene Kapsel und backe sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Wasserklassur bestrichen, und kommen noch ein wenig darein. Hat man Oragenwasser, so verwendet mans dazu, läßt sie in den Capseln, und giebt sie so als Nachtisch auf die Tafel.

L

372. Löffelküchlein.

Rühre 3 gute Löffelvoll Mehl, mit 3 Eyern an, thue darein 4 L. Zucker und nach gutdünken Salz und Milch, daß der Teig wie ein dünner Flädchens Teig ist. Dann mache Schmalz in einem Pfändchen heiß, lege einen eisernen Schöpflöffel darein, und laß ihn heiß werden; dann nehm ihn heraus, laß ihn ablaufen, tunke ihn in dem Teig und lege ihn in das heiße Schmalz; wenn das Küchlein halb gebacken ist, so schütte es vom Löffel ab, laß es ganz gelb werden, nehme es mit einer Gabel auf einen Teller heraus, und bestreue es mit Zucker und Zimmet.

573. Linzer Torte. Nr. 1.

1 Pf. Butter, wird mit 1 Pf. gestoßenen Mandeln, eine Stunde gerührt, 1 Pf. Zucker hinein gethan, und nach und nach 12 Eyerdotter darein geschlagen, ist die Masse genug gerührt, so kommen 4 L. Citronat,

4 L. Pomeranzenschalen, 2 Citronen, sämtliches fein geschnitten, 3 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, und zuletzt 1/2 Pf. Mehl. Dann wird die Masse auf ein mit Butter bestrichenem Blech tressirt, mit Eingemachten gefüllt, oben mit einem Gitter garniert, und gebacken, giebt eine köstliche Torte.

374. Linzer Torte. Nr. 2.

16 L. Mehl, 16 L. Butter, 8 L. Zucker, 8 L. fein gestoßene Mandel, und von 2 Citronen das Gelbe, wird mit 2 ganzen Eyern und 3 Dotter, nebst dem Saft von 1 Citrone, zu einem Teig angemacht, die eine Hälfte des Teigs zum Boden, und die andere Hälfte, zum garnieren, mit eingemachten Früchten oder Marmolade gefüllt, mit Zucker bestreut, und auf Papier im Ofen schön gelb gebacken.

375. Linzer Torte. Nr. 3.

Zuerst rühre 1/2 Pf. Butter gut ab, darein thue 1/4 Pf. fein gestoßene Mandel, 1/4 Pf. Zucker, von 2 Citronen das Gelbe und zulezt 1/2 Pf. Mehl, fülle dieses in eine runde Tortenform mit einem Rand, fülle sie mit Eingemachten, mache von einer andern dünnen Masse Ringe und dergleichen darauf und backe sie. Wenn sie gebacken ist, so klassire sie roth und weiß und bestreue sie mit Pistatzen und Nomprel.

376. Linzer Torte. Nr. 4.

1/2 Pf. Butter wird gut abgerührt, dann kommen 3/8 Pf. gestoßene Mandel, 2 ganze Eyer und 4 Dotter, von 2 Citronen das Gelbe, nebst 12 L. Zucker, hinein, das Weiße von den 4 Eyern zu Schnee geschlagen, und ebenfalls dazu gethan, und zuletzt 1/2 Pf. Mehl, gut untereinander gearbeitet, die Hälfte in eine runde Tortenform und um den Reif Fingerdick gelegt, das Eingemachte darein gefüllt, die übrige Masse oben darauf schön glatt gestrichen, und langsam gebacken.

377. Linzer Torte. Nr. 5.

Rühre 1 Pf. Butter, recht schaumig ab, thue in dem Butter 1 Pf. abgezogene und geriebene Mandel, 1 Pf. Zucker und 4 Eyerdotter, und rühre 1/2 Stunde; dann nehme 11/2 Q. Nelken, 1/2 L. Zimmet, 11/2 Q. Muskatennuß, von 1 Citrone das Gelbe und zuletzt 1 Pf. Mehl darein, formire und fülle sie mit Marmolade. Nach dem Backen wird sie klassirt und nach Gusto garniert.

378. Linzer Torte. Nr. 6.

1 Pf. Butter, wird mit 12 Eyerdotter, welche nach und nach hinein geschlagen werden, gut abgerührt; dann werden 26 L. Zucker und 3 L. Zimmet darein gethan, und noch

ohngefähr eine Stunde gerührt, zuletzt 1 Pf. Mehl darein gemengt, den Boden auf ein beschmiertes Tortenblech nicht gar zu dick aufgetragen, mit Eingemachten gefüllt ein Gitter darauf gemacht, und gebacken. Nach diesem, können sie klassirt werden.

379. Linzer Torte. Nr. 7.

Schlage 1/2 Pf. Butter, ganz fein und würke 12 L. Zucker, 1/2 Pf. Mehl, 1/2 Pf. rohgeschnittene Mandel, mit 4 ganzen Eyern, nebst 1 Citrone, 3 L. fein geschnittenen Citronat an, auf Papier gebacken u. nach dem Backen mit Eyergelb bestrichen.

380. Linzer Torte. Nr. 8.

1/2 Pf. Butter, 1/2 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl und 1/2 Pf. Mandel mit Wasser abgerieben, 2 Citronen, und 1 L. feines Gewürz mit 5 Eyern angemacht, und behandelt, wie die vorhergehenden.

381. Linzer Torte. Nr. 9.

Zuerst werden 3/4 Pf. Butter, recht weiß gerührt, 3/4 Pf. Mandel mit 2 Eyerweiß gerieben, und in dem Butter gethan; alsdann werden nach und nach 9 Eyer daran geschlagen, 3/4 Pf. Zucker, etwas Canel und Citrone und zuletzt 3/4 Pf. Mehl darein gemengt, und beym füllen in dem Form werden Früchte dazwischen gestreut.

382. Linzer Torte. Nr. 10.

Man reibt 1/2 Pf. Mandel mit ganzen Eyern, rührt sie mit 3/4 Pf. Zucker, 1 L. Zimmet, nimmt 1 Pf. zerlassenen Butter und eben so viel Mehl dazu, macht einen runden Boden auf Oblatten, füllt 3/4 Pf. eingemachte Früchte darein, füllt die übrige Masse in die Spritze, macht ein Gitter darüber, und verwahrt sie außen mit Papier, damit sie nicht auslauft.

383. Leberknöpf.

Von 2 Eyerweiß und 16 L. Zucker eine Classur gerührt, darein 20 L. rohgeschnittene Mandel, 12 L. Citronat und Pomeranzenschalen, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken und etwas Polus, auf Papier tressirt und gebacken.

384. Lerchenkäfig.

Man backt eine 4eckigte Torte, wie ein Käfig, am besten ist es, wenn man Sandtortenmasse dazu nimmt; dann macht man von Spritzenmasse, dem Käfig, setzt ihn theilweis zusammen, und macht, wenn er gebacken ist, einige Stäbchen darein, macht einen Vogel von Tragand, setzt ihn darauf, macht ein Trögelchen darein, thut in das Futtergefäß Anis, und statt dem Wasser Apfelgilee, und um es recht fest zu machen, überzieht mans oben mit grünem Papier.

Wenn dieser Käfig vorschriftsmässig gemacht wird, so giebt es eines der schönsten Tafelstücke.

385. Langes Zuckerbrod in Caps.

Man nimmt 13/4 Pf. Eyer, thut darein 15/8 Pf. Zucker, und wenn man Syrop von Citronen hat, nimmt man auch 16 L. dazu, wärmt die Masse auf, und schlägt sie wieder kalt, rührt sie mit 1 Pf. Mehl und 1/2 Pf. Puder ein, füllt sie in papierene Capsel, bestreut sie mit Zucker und backe sie bey starker Hitze.

386. Lange Bisquit.

1 Pf. Eyer wird mit 1 Pf. Zucker dick geschlagen, alsdann aufgewärmt und wieder kalt geschlagen, etwas Rosenwasser hinein gethan, und zuletzt mit 1 Pf. Mehl langsam eingerühet.

387. Lebzelten mit Mandeln und Zimmet.

Die Masse wird mit 1/2 Pf. auf dem Reibstein geriebenen Mandeln, 1 Pf. Zucker, 6 L. Puder, 3 L. Zimmet, 4 Eyerweiß und 2 Dotter, zu einem Teig angemacht, ausgewallt, runde Plätzchen ausgestochen, auf Wachs bestrichene Blecher gesetzt und gebacken.

388. Limonen Kräpfchen.

8 L. Zucker, 8 L. Mandel, von 1 Citro-

ne den Saft nebst dem Gelben, mit 2 Eyerweiß gerührt, auf Oblatten tressirt und gebacken.

389. Limonen Schnitten.

1 Pf. Zucker wird mit Citronensaft zu einer Glassur gerührt, die Hälfte mit Erbseln Saft gefärbt, auf länglicht geschnittene Oblatten gestrichen, auf ein rundes Holz gelegt, über Kohlfeuer gehalten und trocknen lassen.

390. Limonen Schiffchen.

Man läßt 2 Pf. Honig sieden, thut 16 L. Zucker darein, und setzt ihn ab; wenn man dem Finger darinnen leiden kann, so mischt man 3 Pf. Mehl, 3 Citronen und 1 L. Nelken hinein, läßt die Masse 1 Tag rasten, rollt sie aus, schneidet 4eckigte Stückchen davon, setzt sie auf Wachs bestrichne Blecher und backt sie schnell.

391. Limonen Zeltchen.

1 Pf. Zucker wird mit 5 Eyern, eine Stunde gerührt, von 3 Citronen das Gelbe und 1 L. Zimmet darein gethan, mit 1 Pf. Mehl eingerührt, dann ausgerollt, mit einem blechenen Förmchen ausgestochen, auf geschmierte Blecher gesetzt und bey mittlerem Feuer gebacken.

392. Linser Brod.

Scheide 40 Eyer, rühre das Gelbe mit 11/4 Pf. Z. 1/2 St. schlage das Weiße zu Schnee, und mische ihn darunter; dann 3/8 Pf. länglicht geschnittene Mandel, das Gelbe von 2 Citronen und zuletzt 1 Pf. Mehl hinein gethan, wie Anisbrod in papierene Capsel gefüllt und langsam gebacken.

M

393. Marktorte.

Man läßt 8 L. Ochsen= oder Rindsmark auf heißem Wasser zergehen; dann gießt man etwas kaltes Wasser daran, und rührt es damit ab, bis es recht weiß ist. Nun wird das Wasser wieder abgegossen und 6 Eyerdotter, 8 L. Zucker, von 1. Citrone die Schale, 4 L. Citronat, 4 L. klein gestoßene Mandel und für 1 kr. weißes in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod, darein gethan. Ist dieses alles gut durcheinander gearbeitet, so schlägt man das Weiße von den Eyern, zu einem dicken Schnee; nachdem dieser auch langsam darunter gemengt ist, wird der Teig in ein mit Butter ausgelegtem Blech gefüllt, gebacken und dann warm auf die Tafel gestellt.

394. Mandeltorte, Augsburger.

Stoße, oder reibe 1/2 Pf. Mandel mit

Ey, oder ein wenig Rosenwasser, recht fein, thue die Mandel mit 16 L. Zucker in eine Schüssel, mit 7 ganzen Eyern und 3 Dotter eine starke halbe Stunde gerührt, thue 1 abgeriebene Citrone, nebst 3 kleine Hand voll Semmelmehl dazu, und rühre es langsam durcheinander; fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form, stelle sie auf ein Blech, welches kleinen Fingerdick mit Papier belegt ist, und thue sie sogleich in Ofen. Wem es beliebt, kann auch 2 L. Citronat und 1 L. Pomeranzenschalen, darunter thun. Die Torte wird ohngefähr 1 Stunde langsam gebacken.

395, Mandeltorte, Müncher.

Zu 1 Pf. gestoßene, oder geriebene Mandel, nimmt man 3/4 Pf. Zucker, und rührt sie mit 15 Eyern, eine halbe Stunde lang, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schnee, thut die Schale von einer Citrone darunter, und mengt, wenn die Masse dick ist, alles hinein; wo nicht, so läßt man etwas davon übrig, füllt es in Forme und backt sie wie die vorhergehende.

396. Mandelkuchen.

Stoße 8 L. abgezogene Mandel, mit etwas Rosenwasser, recht fein, rühre sie mit 6 L. Zucker, 2 ganzen Eyern und 4 Dotter, 1/2

Stunde recht stark, nehme 2 abgeriebene Citrone dazu, rolle von mürbem Butterteig einen großen runden Kuchen aus, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, und gieße die Mandelfülle so darauf, daß der Kuchen nebenherum, 3 Fingerbreit leer bleibt; mache, der Größe der Fülle gleich, einen Deckel darauf, schlage dem untern Teig darüber hinauf, bestreiche dem Kuchen mit Ey, streue grob gestoßenen Zucker, Anis und länglicht geschnittene Mandeln darauf und laß ihn schön gelb backen.

397. Mandelküchlein.

8 L. Butter, 16 L. Mehl, 16 L. Zucker und 1 Eyerdotter, werden auf dem Tisch gut durcheinander gearbeitet, und guten Messerruckendick, zu einem Kuchen ausgerollt, mit einem Trinkglas, oder blechenen Förmchen Küchlein davon ausgestochen, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Dann werden 4 L. Mandeln, nicht gar fein gewiegt, mit 4 L. Zucker vermischt, die Küchlein mit Ey bestrichen, den Zücker und die Mandel darauf gestreut, Citronensaft darauf gedrückt und gebacken.

398. Mandelkränzchen, Augsburger.

12 L. Mehl, 8 L. Butter und 4 L. Zucker, werden auf dem Tisch mit ein paar

Löffelvoll Rosenwasser und einigen Eyerweiß, zu einer Masse angemacht; und ist diese gut gearbeitet, so werden kleine Kränzchen daraus gemacht, auf ein mit Mehlbesiebtes Blech gelegt, mit Eyer fein bestrichen, grobgestoßenen Zucker darauf gestreut und gebacken. Sie können auch nach Belieben aus heißem Schmalz gebacken werden.

399. Mandelschnecken.

Zu diesen macht man eine Fülle, wie bey Nr. 112. schon beschrieben ist; dann wird von mürbem Butterteig ein Platz Messerruckendick ausgewallt, die Fülle 2mal so dick darauf gestrichen, der Teig aufgewickelt, und dann 3 Fingerbreite Stückchen daraus geschnitten. Diese stellt man nun auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, läßt sie gelb backen und bestreut sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit Zucker.

400. Mandelblumen.

An 8 L. gestoßene Mandel, 8 L. Butter, 8 L. Mehl und 5 L. Zucker, schlägt man 1 Ey, und macht es durcheinander; legt den Teig auf ein Nudelbrett, wörgelt ihn 2 Messerruckendick aus, und sticht mit blechenen Modeln Blumen, oder was man will, davon aus, bestreicht sie mit Ey streut Zucker darauf und backt sie schön gelb.

401. Mandelwaffeln.

Es werden 8 L. Butter, mit 6 Eyern stark gerührt, 8 L. abgeschälte und mit Rosenwasser feingestoßene Mandel, 8 L. Zucker, etwas feingeschnittene Citronenschalen und gestoßenen Zimmet, dazu gethan, mit lauer Milch vollens angerührt, bis der Teig wie ein dicker Flädchensteig ist, und dann wie die vorhergehenden Waffeln gebacken.

402. Mandeln und Ziweben zu backen.

Fädle 1/2 Ellenlangen Faden, in eine Nähnadel, und stich abgeschälte Mandel und Ziweben, abwechselnd eine nach der andern, damit durch; dann mache ein wenig Teig von Mehl, Eyern, Rosenwasser, Zucker und süßem Ram an, tunke die angestochenen Mandeln und Ziweben darein, und backe sie aus heißem Schmalz schön gelb heraus. Wenn sie abgelaufen sind, so schneide die Fäden davon ab, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

403. Mandelbögen.

Schneide 8 L. abgezogene Mandel ganz fein, wie auch den 4ten Theil von 1 Citrone; schlage das Weiße von 4 Eyern zu Schnee, thue die Mandel, Citrone, nach Belieben Zimmet und 3 L. Zucker dazu, mache dieses alles gut durcheinander, be=

streiche ein heißgemachtes Blech mit Wachs und setze mit einem Löffel so große dünne Plätzchen darauf, als die Mandelbögen werden sollen, stelle sie in Ofen und laß sie gelb backen. Dann nimm einen um den andern herunter, drücke sie über ein Wörgelholz, daß sie krum werden und lege sie auf einen Teller.

404. Mandelbögen, Augsburger.

Es werden 16 L. Mandeln halb geschnitten und halb gestoßen, 3 Eyerweiß zu einem dicken Schaum geschlagen, 12 L. gesiebten Zucker darein gerührt, die Mandeln nebst 4 L. geschnittenen Citronat, 4 L. P. Schalen und eine Citrone dazu gethan; ist dieses alles gut durcheinander gearbeitet, so werden von Oblatten 3 Fingerbreite und 2 Fingerlange Stückchen geschnitten, mit dem Teig überstrichen, auf ein Blech gelegt, hübsch gelb gebacken und sogleich über ein Wörgelholz gebogen.

405. Mandelhäufchen.

Nimm 16 L. abgezogene Mandel, schneide sie länglicht zu 5 oder 6 Theile; thue 4 L. Citronat, eben so viel Pomeranzenschalen, nebst der Schale von einer Citrone länglicht geschnitten, dazu, schlage das Weiße von 3 bis 4 Eyern zu Schnee, menge 16 L. Zucker darein, und rühre mit diesem so

lange, bis es ganz dick ist. Alsdann thue das Geschnittene darein, und wenn alles gut durcheinander gearbeitet ist, so setze kleine Häufchen, einer welschen Nußgroß, auf Oblatten, und backe sie bey nicht zu starkem Feuer. Es können auch Nelken und Zimmet dazu genommen werden.

406. Mandelkränzchen.

16 L. abgezogene Mandeln, ganz zart gehackt oder gewiegt, die Schale von einer Citrone, und 4 L. so fein als möglich geschnittenen Citronat; dann wird das Weiße von 3 Eyern zu Schnee geschlagen, und mit 1/2 Pf. Zucker wohl gerührt, das Geschnittene, nebst den Mandeln dazu gethan und wenn es mit diesem durcheinander gerührt ist, werden mit einem Löffel runde Küchlein auf Oblatten so gesetzt, daß sie in der Mitte leer und wenn sie gebacken sind, füllt man etwas Eingemachtes darein bestreicht sie mit Zuckereis und läßt sie trocknen.

407. Mandelkörbchen.

Nimm 16 L. Mandeln, schneide sie über zwerg in 8 oder 10 Theile, und feuchte sie mit Rosenwasser an; dann nimm 10 L. Zucker, mische ihn unter die Mandel, mache Schmalz in einem kleinen Pfändchen heiß, thue einen Löffelvoll Mandel darein,

und wenn sie hübsch gelb gebacken sind, so nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, thue sie in einen Mörscher, und formire sie mit dem Stempel, wie kleine Körbchen und wenn sie kalt sind, so thue sie heraus.

408. Mandelkörbchen, Augsburger.

Schneide so dünn als möglich, 16 L. Mandeln, thue 16 L. Zucker dazu, und rühre die Masse mit Eyerweiß an. Uibrigens werden sie wie die vorigen behandelt, und in kleine Mörscher zu Körbchen treffirt. Man kann, ehe die Mandel in den Mörscher gethan werden, einen Kaffeelöffelvoll fein geschnittene Pistatzen, in die Mitte des Mörschers thun, dann werden die Körbchen etwas grün.

409. Mandelkuchen.

Man schneidet 16 L. Mandel so fein als möglich, thut dazu 12 L. Zucker, 8 L. Butter, thut dises zusammen in eine messinge Pfanne, und rührt auf dem Feuer so lange, bis die Mandeln braun sind; dann nehme einen umgewanden zinnenen Teller, bestreiche ihn ein wenig mit Butter, breite die Mandeln geschwinde dünne darauf herum, aber so, daß sie aneinander kleben. Wenn sie kalt sind, kann man sie wie einen Kuchen herunternehmen, die Mandeln auf gewiegen und Zucker dazu nehmen.

410. Mandelbrödchen gespickte.

Rühre 12 L. Zucker, mit 2 ganzen Eyern und 1 Dotter, eine Viertelstunde lang, thue darein 12 L. klein würflicht geschnittene Mandel, nebst 12 L. Mehl, in den Zucker, tressire runde Brödchen auf Oblatten, zerspalte etwas Mandeln und schneide sie länglicht, eben so viel Citronat und stecke in die Brödchen 6 bis 8 Stückchen, und backe sie schön gelb.

411. Morgenländisches Backwerk.

16 L. abgeschälte Mandeln, werden im Ofen gelb geröstet und so fein als möglich geschnitten oder gewiegt; alsdann werden 2 ganze Eyer, und 2 Eyerweiß, mit 1/2 Pf. Zucker, stark gerührt, 2 L. klein geschnittene Citrone, 1 L. Pomeranzenschalen, 1 abgeriebene Citrone, 1/2 L. Zimmet, und 1 Q. Nelken, mit den Mandeln in die Masse gethan, zuletzt 12 L. feines Mehl hineingerührt, auf Oblatten nach Gusto tressirt und gebacken.

412. Morgenländische Macaronen.

1 Pf. Mandel, werden mit 2 Eyerweiß gestoßen, 3 Eyerweiß darein gethan und mit 5/4 Pf. Zucker, eine halbe Stunde gerührt, alles durcheinander gemengt, kleine Fingerlange, und zweymal so dicke Wörgel gemacht, auf Oblatten gesetzt, in der

Mitte ein wenig breit gedrückt und langsam gebacken.

413. Muskatzielchen.

16. L. rohe Mandel, werden fein gestossen, 16 L. Zucker, mit 2 Eyerweiß abgerührt, die Mandeln, nebst 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, 1/2 L. Muskatennuß, 2 L. Zitronat, und Pomeranzenschalen, 1 abgeriebene Citrone nebst dem Saft, darunter gethan, und wenn alles wohl durcheinander gerührt ist, wird etwas Zucker auf die Tafel gestreut, die Masse heraus gethan, kleine Wörgel daraus gemacht, in die Forme gedrückt, und gebacken.

414. Mürber Butterteig.

Zu 16 L. Mehl, wird in eine Schüssel 16 L. Butter ganz klein geschnitten, ein Gläschen Wein daran geschütt und 2 Eyerdotter dazu gethan, und recht durcheinander gearbeitet; dann wird der Teig auf die Tafel gethan, ausgerollt und einigemal übereinander geschlagen, bis man sieht, daß der Butter das Mehl angenommen hat, und kann zu Torten und Pasteten verwendet werden.

415. Mandel Bergchen.

8 L. Mandeln, mit Eyerweiß gerieben, 1 Pf. Zucker, etwas Eyerweiß zu Schnee geschlagen, und das Uibrige gut darunter

gerührt; 1 Pf. geschnittene Mandel, nebst etwas Canel, Citrone, Citronat, auf Oblatten, oder Papier tressirt und gebacken.

416. Mandelmasse zum Confect.

12 L. Mandel, mit halb Rosen = halb frischem Wasser, gerieben, 9 Pf. Zucker, mit 4 Citronen abgeröstet, und beym Ausarbeiten Mehl nach Belieben darein gemengt.

417. Morschellenzeug.

Rühre 1 Pf. Zucker, mit 4 ganzen Eyern, gut ab; thue 2 Pf. gehackte Mandel, 1 Pf. klein geschnittenen Citronat und P. Schalen, 1 L. Canel und 1/2 L. Nelken darunter, fülle sie in ein blechenes Förmchen, welches wie ein Herz geformt ist, und backe sie auf Papier. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronenclassur bestrichen.

418. Mandelbisquit.

Scheide 24 Eyer, schlage das Weiße zu Schnee, thue das Gelb nebst 1 Pf. Zucker darunter, wärme die Masse auf und schlage sie wieder kalt; dann menge 1 Citrone, und 1 Pf. Mehl hinein, fülle sie in blechene Förmchen, bestreue sie dick mit Mandeln und Citronat und laß sie nicht gar zu schnell backen,

419. Mandel Bergchen, Mannheimer.

Rühre eine Classur von 2 Eyerweiß und

16. L. Zucker, thue darein 1 Pf. länglicht geschnittene Mandel, 2 L. Pomeranzenschalen und Citronat, tressire sie auf Papier, und backe sie langsam.

420. Mandelberg mit Kirschen.

Nimm die vorhergehende Masse, tressire Bergchen, thue oben eine eingemachte Kirschen hinein und backe sie wie die vorigen.

421. Morschellenmacaronen.

Tressire von kalter Macaronenmasse, eine länglichte Macarone, fülle sie mit 3 Kirschen, und auf dieselbe tressire wieder eine andere, backe sie und wenn sie aus dem Ofen kommen, so bestreiche sie mit Citronenclassur.

422 Mandelkränzchen.

Schlage 13/4 Pf. Zucker, mit 4 ganzen Eyern, gut ab; thue 1 Pf. länglicht geschnittene Mandel, 13/8 Pf. eben so geschnittenen Citronat und etwas Citronengelb dazu, tressire sie durch ein rundes blechenes Förmchen, mache in der Mitte mit einem Hölzchen eine Oeffnung, und backe sie auf Papier. Nach diesem werden sie mit Rosenwasser = Classur bestrichen, und mit farbigem Nobrel bestreut.

423. Mandelbrod, länglichte.

8 Eyer werden mit 1 Pf. Zucker, dick

gerührt, mit 24. L. Sterk = und eben so viel schönem Mehl, nebst 1 Citrone, 2 L. Citronat und 8 L. Mandeln, alles länglicht geschnitten, angerührt, auf ein mit Mehlbesiebtes Blech tressirt, gebacken, kleine Bröde gehen geschnitten und sie geröstet.

424. Macaronenhippen.

Eine Zucker = und Mandelmasse, auf geschmierte Blecher gestrichen, mit gehackten Pistatzen und Citronat bestrut und gebacken. Nach diesem werden sie in Schnitten geschnitten und über ein Holz gebogen

425. Marie Magdalene Kuchen.

Rühre 6 L. Butter, 6 L. Zucker und 6 L. Eyergelb, gut ab; schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, und menge 6 L. Mehl darunter, streiche sie wie weiße Lebkuchen auf Papier, streue fein geschnittene Mandel und Citronat darauf, und wenn sie gebacken sind, werden sie mit Oragenclassur bestrichen.

426. Magdalene Schnitten.

Rühre 8 L. Butter und 8 L. Zucker, mit einem ganzen Ey und 2 Dotter, gut ab, schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, menge 3/8 Pf. Mehl hinein, arbeite alles untereinander, streiche Striefen auf Oblatten, bestäube sie mit Zucker und backe sie bey starker Hitze.

427. Mürber Butterteig.

1. Pf. Butter, 11/2 Pf. Mehl, 16 L. Zucker und 8 L. geriebene Mandel, werden mit Canelwasser angemacht.

428. Mandelmasse Kränzchen.

Von Mandelmasse, Kränze tressirt, und getrocknet, in steife Eyerweißclassur getunkt, mit Nombrel bestreut und gebacken.

429. Mandelkränzchen.

1 Pf. geschnittene Mandel, 16 L. Zucker und 1 Citrone, macht man mit 3 Eyerweiß, zu einem Teig an, drückt ihn in ein blechenes Förmchen aus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, macht in der Mitte mit einem Hölzchen eine Öffnung und dann gebacken.

430. Morschellenconfect.

16 L. grob geriebene Mandel, 8 L. Zucker, 4 L. Citronat und Pomeranzenschalen klein geschnitten und 1 L. Canel mit Eyerweiß angemacht, auf Oblatten gestrichen, gebacken und dann classirt.

431. Macaronengruben.

8 L. gestoßene Mandel, 4 L. Zucker, 3 Eyerweiß und ein wenig Macis, rühre gut durcheinander, stich Gruben auf Oblatten, backe sie anfänglich bey starker und dann bey schwacher Hitze.

432. Muskawitter Brod, Lübecker.

1 Pf. Mandel, mit 4 ganzen Eyern, zart gerieben, 1 Pf. Zucker, 1 Q. Cordomom, 1 Q. Macis und 4 L. fein geschnittenen Citronat, Strohhalmdick, auf Oblatten gestrichen, in 4eckigte Stückchen zerschnitten, auf ein jedes Eck eine länglicht geschnittene Mandel gelegt, und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, steckt man ein weißes Candisnüßchen darauf.

433. Muskawitter Brod, Hamburger.

3/4 Pf. Zucker, 16. L. gröblicht geriebene Mandel, 16 L. Mehl, 1 L. feines Gewürz, 4 L. Pomeranzenschalen, und übriges wie die vorhergehenden behandelt.

434. Mode Sparches.

1 Pf. Mandel, mit 5 ganzen Eyern gerieben, 1 Pf. Zucker, etwas Citronat und Pomeranzenschalen, wie Pfeffernüßchen auf Oblatten gesetzt, darauf eine Raute von Citronat gelegt und gebacken.

435. Mandelhippen in Eisen geb.

8 L. Zucker, 16 L. Mehl, 1 Ey, 8 L. gestoßene Mandel, etwas Canel, den Teig mit Rosenwasser verdünnt, das Eisen mit Speck geschmiert und gebacken.

436. Mandelhippen, andere Art.

3/8 Pf. Mandel, mit Rosenwasser gerie-

ben, 3/8 Pf. Zucker und 10 Eyerweiß dick geschlagen, 1/2 L. Canel, 1 Citrone und Rosenwasser darunter, und eben so behandelt, wie die vorhergehenden.

437. Marmortorte.

Dazu nimmt man 8 Couleren, und eine Mandeltortenmasse, färbt die Hälfte davon mit Chokolade braun, füllt beyde Theile unregelmässig durcheinander, zieht hie und da ein Reißig durch, und backt sie wie eine Mandeltorte.

438. Macaronentorte.

1 Pf. Mandel, mit Rosenwasser gerieben, 1 Pf. Zucker mit Eyerweiß geröstet und auf Oblatten, welche vorher mit der Masse überstrichen sind, allerley Figuren tressirt. Wenn sie aus dem Ofen kommen, mit dünnem Zucker überstrichen und in die Fächer Eingemachtes und Gilee gelegt.

439. Magdeburger Torte.

Schlage zu Schnee, 11/2 Pf. Butter, nebst das Gelbe von 24 Eyern; thue darein 1 Pf. Zucker, 11/2 Pf. Mehl, 18 Eyerweiß, und backe sie in plattrunden Formen; lege eine Platte auf die andere, streiche zwischen jede Platte, Gilee, Eingemachtes oder Marmolade, und garniere sie nach Gusto.

440. Marientorte.

3/4 Pf. Mandel, worunter etwas bittere sind, 3/4 Pf. Zucker, 3 Q. Canel, 1 Citrone, 6 Eyerweiß und 12 Dotter, werden wie eine Mandeltorte behandelt, in Butterteig gefüllt, oben ein Gitter darauf gemacht und gebacken.

441. Muskatziener.

Stoße 1 Pf. rohe Mandel, thue darein 3 ganze Eyer, 1 Pf. Zucker nebst Gewürz, Citrone und Citronat, drücke sie in Förmchen und backe sie auf Papier.

442. Mandelkränzchen, Pariester.

Reibe 16 L. Mandeln, mit Eyerweiß; thue darunter 16 L. Zucker, 8 L. Tragandmasse und 1 Citrone; röste es auf dem Kuhlfeuer ab, laß es etwas abkühlen, preße es durch die Spritze, formire Kränzchen daraus und backe sie bey stetem Feuer.

443. Mandelhippen, Schorndorfer.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee; thue 16 L. Zucker dazu und rühre ihn fein ab; alsdann menge 8 L. im Reibstein trocken geriebene Mandel, nebst 1 Citrone und etwas Saft hinein, tressire sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backe sie, und wenn sie aus dem Ofen kommen, so biege sie über ein rundes Holz, damit sie krum werden.

444. Mandelbrödchen.

Reibe 1 Pf. Mandel, mit 3 — 4 Eyerweiß; menge darunter 1 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl, 1 L. Canel, und mache alles mit 3/4 Pf. Butter und etwas Citronensaft, gut durcheinander, drücke den Teig in das Förmchen, bestreiche sie mit Eyergelb und backe sie bey starker Hitze.

445. Muskatziener Mandel.

Stoße 11/2 Pf. rohe Mandel, thue darein 15/8 Pf. Zucker und rühre sie mit 13 — 14 Eyerweiß an, röste die Masse bis sie recht ist; dann thue 11/2 L. feines Gewürz darunter und tressire sie wie Mandel.

446. Magenbrod.

Reibe 3/8 Pf. rohe Mandel, und rühre sie mit 2 ganzen Eyern und 16 L. Zucker an; thue 1/2 L. feines Gewürz darein und rühre sie mit 4 — 6 Eyern an; menge 8 L. Mehl, etwas Citronen darunter, fülle sie in Capsel und backt sie. Uibrigens wird es wie Anisbrod behandelt.

447. Mandelkränzchen, Zürcher

1 Pf. geschnittene Mandel 1 Pf. Zucker und 1 Citrone mit 3 — 4 Eyerweiß angemacht, nebst etwas Citronensaft darein gedrückt und auf Oblatten tressirt.

448. Mandeln im Schlafrock

Schlage Eyerweiß nach Belieben; rühre feinen Zucker darein, wie zu einer ganz dicken Glassur, wirke geröste Mandel hinein, setze dann 3 — 4 auf weißes Papier zusammen, laß sie trocknen und backe sie langsam.

449. Merinken.

Schlage 4 Eyerweiß zu einen festen Schnee, menge 16 L. Zucker nebst 1/2 Citrone langsam hinein, tressire sie mit einem Löffel oval auf Schreipapier, bestäube sie mit Zucker und backe sie auf ein Brett, welches auf ein Blech kommt. Wenn sie oben gelb sind, kommen sie heraus, werden mit Kirschen gefüllt und allemal 2 zusammen gethan.

450. Mandelbrod.

Die Masse wird wie Anisbrod gemacht; nur daß hier anstatt Anis, 1 Citrone und geschnittene Mandeln genommen werden. Uibrigens wird es auch geröstet wie Anisbrod.

451. Mandel-Bögen.

Reibe 16 L. Mandel, mit Rosenwasser; thue 5/8 Pf. Zucker und 4 L. Grütz darein, streiche es auf Oblatten und backe sie auf hohle Blecher, damit sie wie Bogen werden; dann bestreiche sie mit Citronen Glassur und bestreue sie mit Pistatzen.

452. Mandelmasse, Schorndorfer.

4 Pf. Mandel mit Wasser gerieben, und mit 31/2 Pf. Zucker abgeröstet.

453. Muskatziener Lebkuchen.

Nimm von der vorhergehenden Mandelmasse, wörke sie zum arbeiten, thue nach Belieben Gewürz hinein, formiere und bestreiche sie unten mit Wasser, damit sie an die Oblatten ankleben, backe und klassire sie. Daun nimm ein Gefäß, thue etwas Wasser hinein, rühre es mit Zucker an, stelle es ins Rohr, und laß es ein wenig sieden; alsdann nehme es heraus, und thue noch etwas Zucker hinein, bestreiche sie und thue sie so lange in Ofen, bis sie recht sind. Der Lebkuchen zu 3 Kr. soll 11/2 L. und der zu 6 Kr. 3 Loth wiegen.

454. Mandeltorte, französische.

Zuerst wird mit dem Wiegmesser 1 Pf. Mandel, und 8 L. Citronat, klar gewiegt; alsdann werden 24 L. Zucker in eine Pfanne gethan, etwas Wasser daran geschütt und bis zum starken Fadenzug gesotten, über die Mandel gegossen durch einander gerührt, 4 Eyerdotter hineingethan, das Weiße zu Schnee geschlagen und darunter gemengt, in eine runde Form, wo der Boden mit Oblatten belegt und der Reif geschmiert ist, gegossen und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommt wird sie klassirt und Pistatzen darauf gestreut.

455. Mandeltorte, Frankfurter.

Thue in ein Gefäß, 16 L. abgezogene und fein geriebene Mandel, nebst 16 L. Zucker; rühre solches mit 8 ganzen Eyern und 8 Dotter, welche nach und nach hinein geschlagen werden gut ab, bis die Masse dick ist. Alsdann thue 1 abgeriebene Citrone dazu, und backe sie.

456. Magdeburger Mandeltorte.

1 Pf. abgezogene Mandel, werden in 4 Theile getheilt, jeder Theil besonders gestoßen, und der eine mit Erbselsaft roth, der andere mit Spinatsaft Grün, der dritte mit Zimmetsaft grau und der vierte mit Chokolade Schwarz gefärbt. Dann wird 1 Pf. Zucker ebenfalls in 4 gleiche Theil getheilt, und jeder Theil mit einem Theil Mandel und 1 Eyerweiß, welches zu Schnee geschlagen ist, besonders gerührt. Nach diesem wird ein Theil auf dem andern in der Form aufgetragen, der zuvor mit Butter bestrichen werden muß und gebacken. Wenn die Torte gebacken ist, wird sie klassirt und mit Pistatzen bestreut oder nach Belieben garnirt.

457. Mandeltorte, Linzer.

1 Pf. Mandel, welche fein gerieben oder gestoßen sind, wird mit 1 Pf. Zucker, 8 ganze Eyern und 4 Dotter, ohngefähr 2

Stunden gerührt; dann 1 abgeriebene Citrone, 1/2 L fein gestoßenen Zimmet darein gethan, in die Form gefüllt und gebacken.

458. Mandeltorte, Nancier.

Zuerst stoße ganz fein 1 Pf. Mandel; dann nimm 24 L. Melis, gieße etwas Wasser daran, setze ihn über das Feuer und laß ihn bis zum Flug sieden, thue die Mandel darein und rösche sie ab, damit sie trocken werden, mußt aber Achtung geben, daß keine zusammen kleben. Nach diesem thue sie in ein Gefäß, nimm 6 ganze Eyer und 4 Dotter dazu, schlage das Weiße von den 4 Eyern zu Schnee, der ganz zuletzt hinein kommt, und rühre die Masse gut; alsdann kommt das Gelbe von einer Citrone nebst dem Saft 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, 4 L. Pomeranzen und 4 L. Citronat hinein, rühre noch ein wenig, tressirt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie.

459. Mürbe Buttertorte.

1 Pf. Mehl wird mit 1/2 Pf. Butter, abgebroselt, 4 L Zucker, von 1 Citrone das Gelbe, und 3 Eyerdotter dazu gethan, der Teig zusammen gemacht, nicht gar zu dick auszewalt, auf ein mit Papier belegtes Blech gethan, mit Eingemachtem ge-

füllt, ein Gitter darauf gemacht, mit Eyer bestrichen und bey starker Hitze gebacken.

460. Magdeburger Marktorte.

16 L. gereinigtes und fein gestoßenes Mark, wird mit 8 L. Butter abgerührt 3 ganze Eyer und 6 Dotter hineingeschlagen, 16 L. mit Wein angefrischtes Bisquit, 8 L. Zucker, 8 L. fein geschnittene Mandel, von 1 Citrone das Gelbe hineingethan und gut gerührt; die Masse alsdann in eine runde Form, welche einen Reif hat, und mit Butter bestrichen ist, gefüllt, und gebacken.

461. Mandeltorte, Wiener.

Nimm 1 Pf. Zucker, gieße etwas Wasser daran, und Laß ihn sieden; dann thue 16 L. fein gestoßene Mandel darein, thue das ganze in ein Gefäß nimm von einer Citrone das Gelbe nebst dem Saft dazu, rühre sie mit 2 Eyerweiß gut ab, Tressire sie auf Oblatten und fülle sie mit Eingemachten, oder treibe die Masse durch die Sprütze und backe sie.

462. Madonentorte.

Mache einen Teig von 1 Pf. Butter 1 Pf. Mehl, 2 Eyerdotter, und einem ganzen Ey, nebst etwas sauern Ram und laß ihn 2 Stunden ruhen; unterdessen nimm eine überreife Melone, schneide sie in Stück-

chen, koche solche mit Wein, Zucker und Zimmet, nach gutdünken zu einem Marmolade, treibe diesen durch einen Seyer, thue etwas fein geriebenes Semmelmehl hinein, mache die Torte zurecht, thue den Marmolade darunter mache oben einen Deckel darauf und backe sie wie jeden andern Blätterteig.

463. Muskatentorte, Berliener.

16 L. rohe, und 16 L. abgezogene Mandel, werden fein gestoßen; 3/4 Pf. Zucker, 1 L. Zimmet, 1/2 Nelken, 1/2 L. Muskatennuß, von 2 Citronen das Gelbe, und 8 L. Mundmehl, wird mit 6 zu Schnee geschlagenen Eyerweiß, zu einem Teig angemacht; den Boden auf Oblatten gelegt, mit Eingemachtem oder Marmolade gefüllt, ein weites Gitter von derselben Masse darauf gemacht, und dazwischen Muskatenzienger gelegt, welche von der nemlichen Masse ausgedrückt werden und dann gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronen = oder Orangenclassur klassirt.

464. Muskatentorte, Straßburger.

Nimm 1 Pf. fein gewiegte oder gehackte Mandel, 1 Pf. Zucker, 4 L. Zimmet, und 1/2 L. Muskatennuß; mache dieses mit 2 ganzen Eyern und so viel Dotter als es

bedarf, zu einem Teig an, der sich ausrollen läßt; lege ihn auf Oblatten, laß ihn über Nachts stehen und alsdann backe ihn. Die Torte wird so formirt, daß sie erst, wenn sie gebacken ist, gefüllt wird.

465. Magenmorschellen, Berliener.

1 Pf. Zucker wird zum Flug gesotten geschwinde vom Feuer abgesetzt und folgendes hinein gethan: Nemlich 4 L. Citronat, 5 L. Mandeln, beydes fein geschnitten, 1 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, und 1 Q. Muskatennuß, welches alles nicht zu fein gestoßen seyn darf, und dieses alles schon in Bereitschaft stehen muß, ehe der Zucker auf das Feuer kommt; alsdann gießt man die Masse in papiernen Capsel, läßt sie hart werden und schneidet sie in Täfelchen.

466. Magenmorschellen, amerikanisch.

1 Pf. Zucker wird mit 1 Eyerweiß auf dem Feuer geläutert, zum Flug gesotten und abgesetzt; 6 L. gestoßene Wachholderbeere hinein gethan, und sogleich in papierene Capsel gefüllt.

467. Mandelconfect, Berliener.

3 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, 1 Pf. Zucker darein gethan und fein abgerührt; dann 1 Pf. fein gestoßene Mandel, von 2 Citronen das Gelbe nebst dem Saft dar-

unter gemengt, auf Oblatten tressirt und nach Gusto gebacken.

468. Mandelberg, Tyroler.

1 Pf. Mandel werden gröblicht gestossen, 1 Pf. Zucker dazu gethan, und mit Citronensaft nebst dem Gelben, zu einem Teig angemacht, runde Reif, von denen immer einer kleiner als der andere ist auf Oblatten tressirt und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie aufeinander gesetzt und weiß klassirt, damit sie Schneeberge gleich sehen.

469. Mandelbögen Berliener.

Schneide 8 L. Mandel, ganz fein und länglicht; thue sie in ein dazu ververfertigtem Guß von 5 L. Zucker und 1 Eyerweiß, dann streiche sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und backe sie ganz langsam. So wie sie aus dem Ofen kommen, werden sie zu 3 Fingerbreite und 2 Fingerlange Schnitten zur schnitten und geschwinde über runde Hölzer gebogen.

470. Mandelbögen mit 3 Farben.

8 L. Mandel werden so fein als möglich geschnitten; dann wird 1 Pf. Zucker mit 3 Eyerweiß zu einem Guß gerührt, in dem etwas Citronensaft kommt, dann wird dieser in 3 Theile getheilt, wovon der eine weiß bleibt, der zweyte mit Spinat-

saft grün, und der dritte mit Erbselnsaft roth gefärbt wird; die Mandeln werden eben so getheilt, und darein gethan; dann werden Oblatten in Schnitten geschnitten, die Masse noch der Schattirung daraufgetragen, über die dazu gehörigen runden Blecher gelegt und gebacken.

471. Mandelbögen mit rohen Mandeln.

Schlage 5 Eyerweiß zu Schnee, thue 16 L. Zucker darein und rühre die Masse zu einem Guß. Dann thue 16 L. rohgewiegte und gesiebte Mandel, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken und von 2 Citrone das Gelbe darein; schneide 2 Fingerbreite und 1 Fingerlange Oblatten, trage die Masse darauf, lege sie auf die blechene Bögen und backe sie etwas langsam. Wenn sie gebacken sind, werden sie classirt und mit Pistatzen oder Hagelzucker bestreut.

472. Mandelbögen, Köhlner.

1 Pf. Zucker wird so lange gesotten, bis er sich spinnt; dann werden 5 Eyerweiß, welche zu Schnee geschlagen sind, nebst 1 Pf. fein gestoßene Mandel, und das Gelbe von 5 Citronen und den Saft darein gethan; nach diesem wird die Masse auf dem Kohlfeuer so lange getrocknet, bis sie sich biegen läßt; dann wird sie abgesetzt, nach

Belieben Oblatten geschnitten, die Masse darauf getragen, sie über runde Hölze gebogen und trocknen lassen.

473. Mandelbrod Straßburger.

Schlage eine Masse von 13 ganzen Eyern, 12 Dotter und 1 Pf. Zucker, wie zu Anisbrod; dann thue 16 L. fein gestoßene Mandel, von 2 Citronen das Gelbe, und zuletzt 16 L. Mundmehl hinein; fülle sie in papierene Capsel, oder in, Blechene Forme, und laß sie backen. Wenn sie gebacken sind, werden sie in Schnitten geschnitten, und bey dem starkesten Feuer auf dem Blech gelb geröst.

474, Mandelconfect, Preßburger.

Schlage 1 Eyerweiß zu Schnee, thue 6 L. Zucker darein, rühre es zu einem Guß, und drücke nach und nach von einer Citrone den Saft dazu; dann menge 8 L. fein gestoßene Mandel darunter, tressire sie rund auf Oblatten und dann backe sie.

475. Mandelconfect Holländer.

Schlage von 3 Eyerweiß und 16 L. Zucker, eine Classur; dann thue von 1 Citrone das Gelbe, und 1 Pf. fein gestoßene Mandel darunter, und rühre noch eine Weile; nach diesem streiche sie auf Oblatten und backe sie bey starker Hitze.

476 Mandel in Schmalz gebacken Berliener.

Mache einen Teig, von 10. L Mundmehl, 4 L. fein gestoßene Mandel, 5 L. Butter, 4 L. Zucker, 1/2 L. Zimmet und 4 Eyerdotter; walle ihn aus, stich ihn mit einem Blechenen Förmchen, welches einer Mandel ähnlich ist aus, backe sie in heißem Schmalz, und bestreue sie nach diesem mit Zimmet.

477. Mandel, geröste, Nürnberger.

Läutere 1 Pf. Zucker, und siede ihn bis zum Flug; dann thue 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, und 1 Pf. Mandel darein, und röste sie so lange darinnen, bis sie trocken sind; jetzt thue sie in ein erdenes Gefäß, und decke sie fest zu, und wenn sie kalt sind, so sind sie fertig.

478. Mandelkräpfchen.

Schneide würflicht 16 L. abgezogene Mandel, siede 12 L. Zucker etwas dick, thue die Mandel darein und laß sie so lange sieden, bis die Mandel den Zucker angenommen haben; dann hebe sie vom Feuer ab, thue 3 L. fein geschnittene Citronat hinein, tressirt auf Oblatten runde Kräpfchen und backt sie langsam. Und sind sie gebacken, so werden sie roth classirt.

479. Mandelschnitten, Wiener.

Schlage 5 Eyerweiß zu Schnee; thue darein 16 L. fein gestoßene Mandel 8 L. Zucker, rühre sie gut ab, und setze die Masse unter beständigem Rühren, auf das Kohlfeuer, nehme sie wieder ab, und wenn sie kalt ist, tressire sie auf Oblatten, bestreue sie mit Zucker und backe sie bey mittlerem Feuer.

480. Mandelmaultaschen.

Mache einen Butterteig, von 16 L. Butter, und 16 L. Mehl; aus diesem schneitte ohngefähr 20 Fläckchen, und dann mache eine Fülle, von 4 L. gestoßenen Mandeln und 4 L. Zucker, schlage diese mit 4 ganze Eyer und 2 Eyerweiß zu Schnee, nimm von 1 Citrone das Gelbe und 1/2 L. Zimmet dazu, fülle jedes Fläckcheu, lege sie zusammen, setze sie auf Papier und dann backe sie.

481. Mandelmuschel.

Mache 8 L. Zucker, 8 L. Mandel, 1/2 L. Zimmet, 1/2 Q. Nelken, 1 Q. Muskatennuß, und 2 abgeriebene Citrone, zu einem Teig an, der in die Formen gedrück werden kann; lege sie auf Papier, bestreiche sie mit einer dünnen Oragenwasser Classur, und backe sie schön braun. Dieses Confect, wird meistentheils zum Nachtisch gegeben.

482. Mandelschnitten, Köhlner.

Rühre eine Classur, von 8 L. Zucker mit Eyerweiß; dann thue darein 16 L. fein länglicht geschnittene Mandel, und von 2 Citronen das Gelbe, schneide von Oblatten Schnitten nach beliebiger Größe, streiche die Masse darauf, bestreue sie mit Pistatzen und backe sie bey mittlerem Feuer.

493. Mandel in Schlafrock, Wiener.

Schlage von 4 Eyerweiß, einen Schnee, und rühre so viel fein gestoßenen Zucker darein, daß er nicht mehr läuft; dann nimm schöne Mandel, stecke sie an einen Draht, tunke sie darein, setze sie auf Conzeptpapier und backe sie bey mittlerem Feuer.

484. Mandelschiffchen.

Nimm in ein Gefäß, 9 L. Zucker, 5 L. Mehl, 4 L. feingeschnittene Mandel, das Gelbe von einer Citrone, 1 Q. Zimmet 1/2 Q. Nelken und 1 Q. Muskatennuß; mache dieses mit Eyerweiß zu einer festen Masse an, rolle sie aus, schneide Schiffchen davon, setze sie auf Papier und backe sie schön braun.

485. Mandelschnitten, Schweizer.

16 L. Zucker, wird mit 4 Eyer, gut gerührt, 4 L. abgezogene und gröblicht geschnittene Mandel, 16 L. Zimmet, 1/2 L.

Muskatenblüthe, 1 Q. Cordomom, 1 Q. Ziweben, 4 L. Citronat und 4 L. Pomeranzenschalen, darunter gethan; dann wird die Masse mit feinem Melis so dick gerührt, daß sie ausgerollt werden kann, schneidet Schnitten daraus, legt sie auf wachsbestrichene Blecher und backt sie bey mittlerem Feuer.

486. Morellen Plätzchen.

8 L. Butter und 8 L. Zucker, wird mit 12 L. Mehl abgebroselt; dann werden 8 L. fein geschnittene Mandel, und 4 L. Pistatzen, zu einem festen Teig gemacht, ihn ausgerollt, runde Plätzchen davon ausgestochen, mit Morellensaft bestrichen, immer 2 aufeinander gelegt, oben mit Ey bestrichen, mit Zucker bestreut und dann gebacken.

487. Morellen Zeltchen.

6 Stück schöne Morellen, werden weich gesotten, die Kerne herausgenommen und durch ein Sieb getrieben; nachdem wird 1 Pf. Zucker zum Flug gesotten, das Mark hinein gethan, und unter beständigem Rühren kochen lassen, bis sich die Masse schillirt; dann thue so viel gestoßenen Zucker darein, bis der Teig auf dem Feuer trocken wird; jetzt werden runde Plätzchen daraus formirt, und läßt sie hart werden.

488. Mannheimer Kränzchen.

4 L. Zucker, 6 L. Mandel, von 1 Citrone das Gelbe, 1/2 L. Zimmet, und 1 Q. Nelken, wird mit Eyerdotter, zu einem festen Teig angemacht, in Förmchen gedrückt, auf gestrichene Blecher gesetzt und gebacken.

489. Muscheln.

Diese werden von geröster Mandelmasse gemacht und gebacken. Nach diesem werden sie inwendig, wo sie eine Höhlung haben, mit weiser Classur bestrichen, und die äußere Seite, mit Zimmet.

490. Muskatenmacaronen.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, rühre darein 16 L. Zucker, und menge darunter 20 L. Mandel, nebst 1/2 L. Muskannuß, tressire sie rund auf Oblatten, und backe sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronen Classur classirt.

491. Muskatzienchen.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, und rühre ihn mit 16 L. Zucker, eine halbe Stunde lang; dann thue darein 1/2 Pf. rohgestoßene Mandel, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Muskatennuß und 2 L. Mehl; drücke die Masse in die dazu gehörige Form, setze sie auf Oblatten und dann gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Citronen Classur classirt.

492. Marschallsbrod.

Nimm 1 L. Nelken, 1 L. Zimmet, 1 L. Imber, 1/16 L. Pfeffer, 1 L. Muskatennuß, und von 2 Citronen das Gelbe; dann siede 1 Pf. Honig, gieße ihn in ein Gefäß, menge die Gewürze nebst 1 Pf. Mehl darunter, mache alles zu einem Teig an und laß sie kalt werden; dann formire runde Brödchen daraus und backe sie auf wachsbestrichene Blecher.

N

493. Nudeltorte.

Mache von 2 Eyern und Mehl, geschnittene Nudel, und backe sie aus heißem Schmalz schön gelb; dann stoße ganz fein 12 L. Mandel, und eben so viel schneide würflicht; thue solche, nebst 1 Pf. Zucker in ein Gefäß, schlage 6 ganze Eyer und 3 Dotter daran und rühre die Masse gut ab; nach diesem thue die gebackenen Nudel, welche wie die würflicht geschnittenen Mandeln gebrockt werden, darein, thue sie in eine runde Forme, welche mit Oblatten belegt ist und einem Reif hat und backe sie.

494. Nannenkräpfchen.

1 Pf. Zucker, wird mit 8 Eyer, und 8 Eßlöffelvoll alten Wein, zu einem Teig geschlagen und mit Mundmehl angerührt,

daß sie ausgerollt werden kann. Alsdann mache die Fülle; dazu siede 3/4 Pf. Zucker bis zum Fadenzug, thue darein 1 Pf. gröblicht gestoßene Mandel, von 2 Citronen das Gelbe, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken und 5 L. Citronat und Pommeranzenschalen; dann rolle den Teig aus, fülle die Fülle darein, formire runde Kräpfchen und backe sie auf Papier.

495. Nüsse von Mandelmasse.

Nimm geröste Mandelmasse, und färbe sie mit Chokolade und Zimmet, das sie eine Nußfarbe bekommt; dann drücke den Teig in die Forme, laß sie trocknen und backe sie langsam. Die Kern mache von weißer Mandelmasse, laß sie ebenfalls trocknen, und wenn sie gebacken sind, werden die Kerne auf die Schalen gelegt.

496. Neyler Schnitten.

16 L. Zucker, 16 L. Mehl, 16 L. quergeschnittene Mandel, 16. L. Citronat und 1 L. Nelken, wird mit 3 ganzen Eyern zu einem Teig angemacht, ausgerollt, Schnitten daraus geschnitten und auf wachsbestrichene Blecher gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronen Glassur glassirt.

497. Nöasspähn.

Schlage 5 Eyerweiß zu Schnee, thue

darein 16 L. Zucker, 16 L. frischabgezogene und fein geschnittene Mandel, 5 L. Mehl, 1 Q. Canel und etwas Bolus; ist die Masse zu steif, so wird sie mit etwas Wasser verdünnt, auf wachsbestrichene Blecher gebacken, in Schnitten geschnitten und über runde Hölzer gebogen.

498. Nannenmacaronen.

Schlage 4 Eyerweiß sehr steif, rühre 6 L. Zucker, 1/2 L. Zimmet und zuletzt 4 L. Mehl hinein, tressire sie rund auf Papier, bestreue sie mit gehackten Pistatzen, bestäube sie mit Zucker und dann backe sie.

499. Nierlein.

8 L. Mandel, mit einem ganzen Ey, nicht gar zu fein gerieben, 8 L. Zucker dareingethan, Nierlein daraus formirt und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Eyerweiß bestrichen und mit Hagelzucker bestreut.

O.

500. Oestreicher Speckkuchen.

Es wird 16 L. Mehl, 12 L. Butter, 4 L. Zucker und 1 Ey zusammengewörkt, ausgerollt und von der Hälfte ein runder Kuchen gemacht, und die Fülle dazu, auf folgende Art zubereitet: 16 L. abgezogene Mandeln, werden fein gestoßen, 16 L. Zu-

cker, 1/2 L. Zimmet und die Schale von 1 Citrone, nebst dem Saft daran gedrückt und damit alles untereinander gemacht; dann wird die Fülle auf dem Kuchen gestrichen, und von dem übrigen Teig, wird ein Deckel darauf gemacht, ritzt mit einem Messer ein Gitter auf denselben, bestreicht ihn mit zerkleppertem Ey, bestreut ihn mit würflichtgeschnittenen Citronat und Candisbröseln, und backt ihn langsam.

501. Ofenbacher Küchlein.

Siede 1/2 Schoppen Milch, und thue 4 L. Butter darein; wenn dieser zergangen ist, so thue 8 L. Mehl darein und rühre den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne abschält; alsdann rühre nach und nach 4 Eyer daran, thue 6 L. Zucker hinein, und setze die Küchlein auf ein mit Mehl besiebtes Blech, bestreue sie mit Zucker, drück in die Mitte eine Haselnußgroß eingemachte Hohlbeer hinein, und backe sie hübsch gelb.

502. Ochsenzungen.

Stoße gröblicht 8 L. abgezogene Mandel mit ein wenig Rosenwasser; thue 8 L Zucker, 8 L. Mehl, 1 L. Zimmet und 1/2 L. Nelken dazu, mache dieses mit einem Ey wie einem Nudelteig an, rolle ihn Messerruckendick und stich mit dem Förm=

chen, welches vom Blech und wie eine Zunge gestaltet seyn muß, den Teig aus, setze ihn auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech, bestreiche sie mit Eyerweiß, und backe sie schön gelb.

505. Oragenconfect.

Man schlägt 4 ganze Eyer und 2 Dotter mit 1/2 Pf. Zucker, auf dem Kohlfeuer dick, und wieder kalt; nimmt dazu 3/8 Pf. Pomeranzenschalen, 4 L. gehackte Mandel, 1 Citrone, 3/8 Pf. Mehl und 1/2 L. Canel, tressirt auf Oblatten runde Plätzchen, belegt sie mit Mandel und Oragen, und wenn sie gebacken sind, werden sie mit Oragenclassur classirt.

504. Ordinaire Spritzenmasse zu Tempeln.

1 Pf. Mandel mit Eyerweiß gerieben, 1 Pf. Zucker und 1 abgeriebene Citrone darein gethan, durch die Spritze tressirt und auf Papier gebacken.

505. Oragenblüthe-Brod.

Siede nach Belieben Zucker zum Bruch, gieße das Oragenblüthe-Wasser darein und tablire ihn, bis er zu steigen anfängt; alsdann nimm 1 Ey, das mit Zucker wohl vermengt und gerührt ist, dazu, und laß einigemal aufkochen; nach diesem muß es

geschwinde in eine papierene Capsel gegossen und auf ein Haarsieb gelegt werden.

506. Oblatten zum Backen.

Nimm feines Mundmehl, giesse etwas Wasser daran, und rühre es glatt ab; alsdann verdünne den Teig mit Wasser, wie zu Hohllippen, bestreiche das Eisen mit Wachs, mach es warm und wisch es wieder ab; nachdem laß es wieder heiß werden, gieß einen Löffelvoll Teig darauf und backe sie nur soviel, daß sie trocken werden.

507. Oblattenmacaronen.

Schlage 4 Eyerweiß zu Schnee; thue darein 12 L. Zucker, 1/2 Pf. fein gestoßene Mandel und von einer Citrone das Gelbe; dann röste die Masse ab, und tressire runde Macarone, die nach dem Backen classirt werden.

508. Oliomacaronen.

Schlage 2 Eyerweiß zu Schnee, thue 10 L. Zucker darein und rühre ihn gut ab; dann drücke etwas Citronensaft daran, und wenn der Teig weiß ist, so werden 8 L. gehackte Zellernüsse darunter gemischt, auf Oblatten rund tressirt und bey mittlerem Feuer gebacken.

P

509. Pomeranzenbrödchen.

Reibe die Schale von einer Pomeranzen an 8 L. Zucker ab, schabe es von dem Zucker herunter, und den übrigen Zucker, so wie auch den Pomrranzenzucker, stoße und siebe. Wenn er vorher gebacken ist, dann schlage das Weiße von einem Ey, zu einem dicken Schnee, rühre den Zucker, nebst 11/2 L. feines Mehl und 8 L. fein gestoßene Mandel darein, tressire auf Oblatten kleine runde Brödchen und backe sie langsam.

510. Pfeffernüßchen, Müncher.

Rühre 16 L. Zucker mit 2 Eyer und 1 Löffelvoll Rosenwasser, eine halbe Stunde lang; dann thue die Schalen von 1 Citrone, 1 Q. Cuweben, 1 Q. Cordomom und 1/2 Q. Pfeffer, alles fein gestoßen, darein und zuletzt menge 16 L. Mehl darunter, nachdem lege den Teig auf eine mehlbesiebte Tafel, rolle ihn aus, und stich mit dem dazugehörigen Förmchen, Groschengroße Plätzchen aus, lege solche auf ein Blech, welches mit Butter bestrichen ist, und backe sie schön.

511. Pfeffernüßchen, Nürnberger.

1 Pf. Zucker, wird mit 6 Eyer, stark

gerührt; dann 8 L. kleingeschnittenen Citronat, 8 L. Pomeranzenschalen, die Schale von einer Citrone, 1 L, Zimmet, 1½ Q. Nelken, 1/16 L. Pfeffer und zuletzt 1 Pf. Mehl hinein gerührt und wie die vorhergehenden behandelt, nur daß sie in der Größe eines 24 kr. Stücks gemacht werden.

512. Pistatzentorte.

8 L. Pistatzen, werden in frisches Wasser so lange eingeweicht, bis die Haut abgeht; dann werden sie abgezogen und fein gewiegt, und von 1 Citrone die Schale und 4 L. schönen grünen Citronat, der ebenfalls gewiegt wird, nebst 16 L. Zucker und 12 L. abgezogene Mandel, welche mit dem unten angezeigten Spinatgrün (* zart gestoßen werden; dann wird in eine Schüssel alles untereinander gemischt, und die ganze Masse mit 6 Eyern und 8 Dotter eine halbe Stunde gerührt, zuletzt der Saft von 1 Citrone hinein gedrückt, in eine mit Butter bestrichene Forme gefüllt und langsam gebacken.

(* Nimm 3 Handvoll Spinat, severire die Stengel davon, und wasche ihn rein; dann stoße ihn in einen Mörscher, und preße ihn durch ein Tuch; thue den Saft in ein messinges Pfändchen, thue etwas Zucker daran, und laß ihn ein wenig kochen, so wird sich das Grüne auf den Boden setzen; dieses seye durch ein Tuch, daß das Wasser davon kommt; schabe das Grüne vom Tuch ab, und stoße damit die Mandel, so wird die Torte desto schöner grün.

513. Portegieser Torte.

Nimm 1 Pf. Zucker, 22 Eyergelb und 1 Pf zergangenen Butter, rühre alles untereinander; schlage das Weiße von dem Gelben zu Schnee, und menge ihn darunter; dann mische 1 Pf. Mehl und eine feingeschnittene Citrone leicht hinein, und backe sie bey mittlerer Hitze.

514. Pohlnische Torte.

16 L. Butter, 16 L. Zucker, 16 L. Mandel, werden mit 12 Eyerdotter, gerührt und zuletzt 1/2 L. Zimmet, 6 L. Semmelmehl dareingethan, 1 Q. Nelken, 1 Muskatennuß und von 1 Citrone das Gelbe, daruntergemischt; dann in eine runde Form, wo der Boden mit Oblatten belegt ist, gefüllt und gebacken. Wenn sie gebacken ist, wird sie klassirt.

515. Pistatzentorte.

Mache eine Mandeltortenmasse, von 16 L. Pistatzen, welche statt den Mandeln genommen werden; thue darunter 16 L. Zucker, 12 Eyer, 1/2 L. Zimmet und zuletzt 2 L. Semmelmehl, fülle sie in die Forme und dann backe sie.

516. Pasterialzeltchen, Braunschweig.

Siede 16 L. Zucker, bis zum Fadenzug; dann thue 16 L. gestoßene Mandel hinein

und laß sie trocknen. Nachdem nimm noch 16 L. Zucker, mache damit den Teig so an, daß er zum auswallen tauglich ist; alsdann stich die Zeltchen aus, und stelle sie ohngefähr 2 Stunden in warmem Ofen.

517. Penatzucker.

Nimm 1 Pf. Zucker, läutere ihn mit etwas Eyerweiß, und siede ihn wie Gerstenzucker, bis zum Bruch; dann gieße ihn auf ein mit Fettbeschmiertes Blech, und wenn er nicht mehr zu heiß ist, so verarbeite ihn mit der Hand nach Belieben.

518. Pferschenzeltchen.

Nimm 2 Pf. Pferschen, treibe sie durch ein Sieb, siede 16 L. Zucker bis zum Fadenzug, thue das Mark hinein, und laß es so lange kochen, bis er sich vom Löffel schält; dann laß ihn kalt werden, rolle ihn aus, stich mit einem runden blechenem Förmchen Zeltchen davon aus, und bestreue die Tafel mit Zucker, damit sie nicht ankleben; und wenn sie trocken sind, werden sie oben und unten mit Zucker, der zum Fadenzug gesotten ist, classirt.

519. Pohlnisches Confect.

1 Pf. gestoßene Mandel, nach Belieben Zucker und einer welschen Nußgroß eingeweichten Tragand, wird mit Eyerweiß, zu einem Teig angemacht, den man ausrollen

kann; dann theile die Masse in 4 gleiche Theile; einen Theil färbe mit Erbselsaft roth, einen mit Saftgrün grün, einen mit Zimmet braun, und einen laß weiß, stich sie mit beliebigen Formen aus und backe sie schön langsam.

520. Polnische Brödchen.

Mache 5 L. Butter, 8 L. Mundmehl, 4 L. Zucker und 4 L. gestoßene Zelle nüß, mit 2 Eyerdotter an, formire Bretzchen daraus, bestreiche sie mit Eyerweiß, streue Zucker darauf, und backe sie sogleich.

521. Pomeranzenbrod.

16 L. Zucker, werden mit 2 ganzen Eyern, gut gerieben; alsdann kommen 2 frische Pomeranzen, welche abgerieben werden, 8 L. gestoßene Mandel, und 8 L. Mehl hinein, nach Gusto auf Oblatten tressirt und gebacken.

522. Pomeranzenconfect.

16 L. feingestoßene Mandel, und 16 L. Zucker, wird mit 6 ganzen Eyern und 12 Dotter, ohngefähr eine Stunde gerührt; dann 4 abgeriebene Pomeranzen, nebst etwas Saft hineingethan, das Weiße von den Eyern zu Schnee geschlagen und daruntergemischt, in papierene Capseln gefüllt und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie in Schnitten geschnitten.

523. Peroial.

Werden von spanischer Windmasse, rund auf Papier tressirt, in die Mitte eine Kirsche hinein, mit fein gehackten Mandeln bestreut und wie die Wind gebacken.

524. Pistatzentorte, Mannheimer.

Man reibt 1 Pf. Pistatzen, nimmt dazu 4 L. Zucker, 4 abgeriebene Citrone und die Anzahl Eyer, wie bey einer Mandeltorte, wie sie auch übrigens eben so behandelt wird.

525. Pflaumenfülle zu Buttertorten.

Frische Pflaumen werden ausgesteint und mit Zucker, Wein und Zimmet vermengt.

526. Pomeranzentorte.

Rühre 16 L. Zucker, mit 10 Eyergelb; thue darein 12 L. gehackte Pomeranzenschalen, 4 L. in Ram eingeweichtes weißes Brod und 2 L. Mehl; dann schlage das Weiße von den Eyern zu Schnee, menge ihn langsam darunter, fülle ihn in die Forme und backe sie bey mittlerem Feuer.

527. Portugiesisches Pain.

32 L. geröste Mandel, werden mit Eyerweiß gerieben, und 40 L. Zucker, nebst etwas Bergemot darunter gemengt, ausgewallt, dann ausgestochen, und gebacken.

Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit geläutertem Zucker classirt.

528. Pfeffernüßchen, Frankenthaler.

32 L. Zucker, werden mit 6 ganzen Eyern, gerührt; dann 11/2 L. Nelken, 2 L. fein geschnittene Pomeranzenschalen und 32 L. Mehl dareingethan, ausgewallt und ausgestochen, etwas trocknen lassen und auf der obern Seite auf wachsbestrichene Bleche gebacken.

529. Pfeffernüßchen, Müncher.

15 Eyer, werden mit 3 Pf. Zucker, recht dick geschlagen; 4 L. Zitronat, 1/2 L feines Gewürz darein, mit 3 Pf. Mehl eingerührt, dann ausgerollt, ausgestochen, auf Papier gesetzt und bey starker Hitze gebacken.

Q.

530. Quittentorte, Müncher.

Man siedet 4 große Quitten in Wasser ganz weich, schält sie ab, schabt das Mark davon, und kocht es in 8 L. Zucker nebst kleingeschnittene Citronenschalen; alsdann bestreicht man ein Blech mit Butter, welches einen Rand hat, und ihn abheben kann, belegt es mit dünnem Butterteig, und bestreicht den Boden mit den gekochten Quitten, bis auf 4 Löffelvoll; diese

behält man zurück, und rührt sie mit 8 L. gestoßenen Mandeln, 7 L. Zucker, 3 ganze Eyer und 2 Dotter, eine halbe Stunde lang, dann thut man die Schale von 1/2 Citrone, nebst den Saft dazu, und gießt es auf den mit Quitten bestrichenen Boden, bestreut sie mit Semmelmehl, belegt sie mit dünnen Schnitten Butter, und backt sie.

531. Quittenschaum.

Nimm recht zeitige Quitten, siede sie so lange in Wasser, bis sie weich sind; dann schäle sie und schabe das Mark davon ab. Von diesem nimm 16 L. und eben so viel Zucker, rühre beydes, nebst 1 abgeriebene Citrone, durcheinander; dann schlage das Weiße von 2 Eyerweiß zu einem dicken Schnee, menge solchen darunter und rühre die ganze Masse noch eine halbe Stunde lang, tressire auf wachsbestrichene Blecher runde Häufchen und backe sie langsam.

532. Quitten Hohllippen.

Man nimmt nach Belieben Quitten, siedet sie, samt den Schalen, in Wasser so lange, bis sie weich sind; alsdann ziehet man die Schäle ab, und schabt das Mark mit einem Messer davon, aber doch so, daß nichts steinichtes hineinkommt. Nach diesem treibt man das Quittenmark durch ein Haarsieb, nimmt davon 1 1/8 Pf. und

1 Pf. Zucker nebst eine abgeriebene Citrone mit dem Saft dazu, rührt die Masse gut ab, streicht sie auf zinnene oder porzelanene Teller, die zuvor mit einer Speckschwarte bestrichen werden, so dünn als möglich, setzt die Teller auf einem warmen Ofen, bis die Hohllippen darauf so trocken sind, daß man sie herunterziehen kann; alsdann werden sie über die dazu gemachten runden glatten Hölzer gewickelt, unten am Ende mit ein wenig Eyerweiß betupft, damit sie beysammen bleiben, und so läßt man sie in der Gegend eines warmen Ofens trocknen. Hierbey ist zu bemerken, daß die Seite, welche auf dem bestrichenen Teller gelegen hat, bey dem Aufwickeln der Hohllippen, jedesmal die Aussenseite werden muß.

533. Quittenfleisch.

Schäle und reinige Quitten, und Aepfel so viel du willst, siede beyde weich, treibe sie durch ein sieb, und vermenge das Mark von beyden miteinander; nimm zu 1 Pf. Mark, 3/4 Pf. Zucker, rösche sie ab, und fülle sie in beliebige Forme.

534. Quittenwürst.

Nimm halb Quitten- halb Aepfelmark, auf 1 Pf. von diesem Mark, 3/4 Pf. Zucker, und rösche solches recht hart ab;

und wenn sie beynahe geröstet sind, färbe sie roth, und laß sie rasten; nach dem thue 1/4 Pf. geschnittene Mandel, 1 1/2 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, 5. L. Pomeranzenschalen und 2 Citrone darunter, fülle sie in Därme und binde sie mit rothen Bändchen.

535. Quittenlatwerg in Schichten.

Läutere 12 Pf. Zucker, und thue nach und nach 16 Pf. gereinigte Quitten darunter, und laß die Masse so lange sieden, bis sie auf einen Teller steht; dann nehme sie vom Feuer ab, und menge 1 L. fein geschnittene Nelken, 1 L. gröblicht gestoßenen Zimmet, 3 Citrone, 3 L. Pomeranzen und 4 L. Citronat darunter, arbeite alles gut durcheinander, fülle es in Schachteln, und laß es einige Tage in der Wärme stehen.

536. Quittenpassen.

Reinige ein beliebiges Quantum Quitten, siede sie weich und treibe solche durch ein Sieb; nimm 2 3/4 Pf. Zucker, läutere ihn, und siede ihn bis nahe an die Gerstenzuckerprobe; dann thue darunter 2 1/4 Pf. von dem Quitenmark, 1 Citrone und laß die Masse eine Weile auf dem Kohlfeuer, alsdann gieße sie in runde blechene Förmchen, ohne Boden, und laß sie trocknen.

R

537. Reistorte, Mayländer.

1/2 Pf. Reis wird gereiniget und gewaschen, in einen Hafen gethan, 1/2 Maas Wein daran geschütt, auf glühende Kohlen gestellt und darauf so lange stehen gelassen, bis er recht aufgequollen und weich ist; alsdann läutere 1/2 Pf. Zucker in eine messinge Pfanne, schneide die Schale von 2 Citronen, thue diese mit dem Saft, Mark und gekochtem Reis in den Zucker, und laß es darinnen kochen. Sollte die Masse zu dick werden, so wird etwas Wein daran gegossen, und läßt sie neben um die Pfanne gelb werden, damit durch das Umrühren, die Masse eine Farbe davon bekommt. Wenn die Masse 1/4 Stunde gekocht hat, so wird sie abgesetzt, schneidet 8 L. Citronat so klein würflicht wie die Citrone, rührt sie darein, und wenn die Masse kalt ist, so wird sie in eine mit mürbem Butterteig, aufgelegte Form gefüllt, Zucker und Zimmet daraufgestreut, einen mit Blumen ausgestochene Deckel darauf gemacht, mit Ey bestrichen und hübsch gelb gebacken.

538. Reistorte, Berliener.

Man kocht 16 L. Reis in Wasser so lange, bis er weich ist; unterdessen schneidet man von 4 Citronen die Schalen, so fein

als möglich, in lange schmale Stückchen, und kocht auch diese in Wasser, bis sie weich sind. Während dem Kochen muß aber das Wasser abgegossen und wieder frisch siedendes daran geschütt werden, damit sich das Bittere herauszieht. Nun gießt man dem Reis und die Citronen ab, läßt beydes ein wenig kalt werden, rührt nach dem 16 L. Zucker darein, drückt den Saft von den Citronen daran, und behandelt sie alsdann wie die vorhergehenden. Von dem nemlichen Butterteig, macht man auch gewöhnlich statt des Deckels, nur ein Gitter darauf, und backt sie bey mittlerem Feuer.

539. Ramtorte, Müncher.

Man macht 1/2 Maas süßen Ram mit 10 L. Zucker siedend, rührt 10 Eyergelb darein, und läßt es so lange unter stetem Umrüher auf dem Feuer kochen, bis es ganz dick ist, nimmt am Zucker abgeriebene Citrone dazu, gießt das Gekochte in eine runde Form, welche mit Butterteig belegt ist, bestreut sie mit Zucker ,und Zimmet und backt sie.

540. Ramtorte, Schweizer.

Zerkleppere 6 Eyer, mit 12 L. Zucker und rühre nach und nach 1/2 Maas süßen Ram darein; alsdann lege eine Form mit dünnem mürbem Butterteig aus, bestreue

den Boden mit Weinbeer, klein geschnittene Mandeln, und Citronat, gieße die Eyer und dergl. darein, bestreue sie mit Zucker und Zimmet und backe sie.

541. Nonnerkuchen.

Man rührt 16 L. Butter, mit 2 ganzen Eyern, stark ab; dann thut man darunter 4 L. Zucker, 2 Eßlöffelvoll Bierheffen und etwas warme Milche, rührt den Teig, bis er sich von der Schüssel ablößt, füllt ihn in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, mit einem Rand, und wenn er gehörig gegangen ist, streut man Zucker darauf und backt ihm schön gelb.

542. Rundes Gebäck von gebrühtem Teig.

Es wird 1/2 Maas Milch, mit 4 L. Zucker, 3 L. Butter, eine in große Stücken geschnittene Citronenschale, darein gethan, nebst 1/2 L. ganzen Zimmet, in der Milch eine halbe Stunde gesotten, alsdann wird die Citrone und der Zimmet heraus genommen und so viel feines Mehl unter stetem Umrühren in die Milch gethan, bis die Masse ganz dick ist, und ist sie auf dem Feuer gut abgetrocknet, so wird sie in eine Schüssel herausgenommen, und so viel Eyer eines nach dem andern hineinge-

rührt, bis man die Masse wörgeln kann; dann wird die Tafel mit Mehl bestreut, und von dem Teig 2 Fingerlange und 1 Fingerdicke Wörgel gedreht, ein runder Ring daraus formirt, beyde Ende mit Eyerweiß zusammen geklebt, und wenn mehrere fertig sind, wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, und einer oder mehrere dareingethan, läßt sie eine Weile darinnen, nimmt sie heraus und macht mit dem Messer ringsum Schnitte darauf; alsdann werden sie wieder in das Schmalz gethan, u. läßt sie unter stetem umschütteln, langsam backen, bis sie gelb sind; dann werden sie herausgenommen, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

643. Reißküchlein in Schmalz gebacken.

Man kocht 1/2 Pf. Reis in Milch ganz dick; dann läßt man ihn kalt werden, thut 12 L. Zucker und 1/2 L. Zimmet, nebst etwas Semmel- und Mundmehl hinein, rührt ihn mit so viel Eyer an, bis er sich mit der Hand arbeiten läßt, und macht davon runde Küchlein aus; diese werden in ein nicht gar zu heißes Schmalz gelegt, schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

544. Kopdischamper.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, thue 1/2 Pf. Zucker und 1/2 Pf. geschnittene Mandel, welche vorher geröstet sind, langsam unter dem Schnee rühren, fülle sie in runde papierene Capsel, die über ein Glas tressirt werden. Ehe sie in Ofen kommen, werden sie mit Zucker bestreut und bey gelinder Hitze gebacken.

545. Ramtorte.

Man reibt 20 L. Mandel, mit süßem Rahm, rührt sie mit 20 L. Zucker und 7 Dotter und wenn sie gerührt sind, werden 7 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, ihn mit etwas Ram nnd Milch darunter gemengt, in die Forme gefüllt und gebacken.

546. Runde Zuckerbrod.

Schlage eine Bisquitmasse, von 20 ganzen Eyern, 3 Pf. Zucker, etwas Rosenwasser und 3 Pf. Mehl; tressire sie auf Papier, bestreue sie mit Zucker und backe sie.

547. Realkränzchen.

Wörke in geröste Mandelmasse, fein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen, formire Kränzchen daraus, laß sie troknen, ziehe sie durch einen dicken Schnee, und wälze sie in gestoßenen Zucker herum.

548. Rosenschnitten.

1 Pf. gestoßene und ausgesiebte Mandel, 1 Pf. Zucker, etwas Nelken, 1/2 L. Canal 1/2 L. Cordomom und 2 Citronen, werden mit 4 Eyer angemacht, 2 Messerrucken dick ausgerollt, so lange wie eine Karte geschnitten, langsam gebacken und nachdem mit Rosenwasser Classur classirt.

549. Ringertorte.

8 L. mit Eyer geriebene Mandel, werden mit 16 L. frischem Butter, gut verarbeitet, 1/2 L. Zimmet, 1 Eyerdotter, 12 L. Zucker und 1/2 Pf. Mehl daruntergemengt, die Torte formirt, mit 3/4 Pf. Jahannisbeere belegt und gebacken.

550. Rohrkrapfen.

Man läßt 10 L. Butter zergehen; thut darein 8 L. Zucker, 8 L. gestoßene Mandel, 16 L. Mehl, 1 Citrone, 2 L. Citronat, 2 L. Pommeranzenschalen, 1 Q. Zimmet und 1/2 Q. Nelken, macht alles mit 3 Eyer an, rollt die Masse aus, schneidet sie in Stückchen, legt sie auf die dazu gehörigen Rohre und backt sie bey starker Hitze. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Eyerweiß bestrichen und mit Zucker bestreut.

S

551. Sauerkauttorte, Mannheimer.

Man wässert 11/2 Pf. Sauerkraut, 8 Tage lang, woran alle Tage frisches Wasser gegossen wird. Alsdann thut man einige Messerspitzenvoll Salz daran, füllt es in einem Topf, setzt es zum Feuer und läßt es eine Stunde kochen. Nach diesem gießt man das Wasser ab, schüttet wieder anderes heißes daran, und läßt es damit weich kochen. Nun gießt man das Sauerkraut in einen Seyer, daß es abläuft. Alsdann läutert man 1 Pf. Zucker, bis er Blasen wirft, thut das Kraut, nebst die Schalen von 4 Citronen und 4 L. Citronat, beydes länglicht geschnitten, darein, läßt die Masse noch 1/4 Stunde kochen und drückt den Saft von 3 Citronen daran, und wenn es mit diesem noch eine halbe Viertelstunde gekocht hat, so thut man die Masse in eine irdene Schüssel, läßt sie kalt werden und gebraucht sie zur Fülle einer Torte, welche man wie Citronentorte formirt, und statt dem Butterteig, kann man auch folgende Masse dazu gebrauchen: Erstlich nimmt man 16 L. Mehl, 12 1. Butter, 8 L. abgezogene und feingeschnittene Mandel, 1 ganzes Ey und eine Dotter, 8 L. Zucker und ein wenig Wein; arbeitet die-

ſes gut durcheinander, wirkt es auf der Tafel aus, und benutzt dieſen Teig, der nicht ſo dünn wie ein anderer ausgewallt ſeyn darf, zu dieſer oder jeder andern gefüllten Torte, anſtatt den Butterteig.

552. Schwarze Mandeltorte, Müncher

Stoße recht fein, 16 L. rohe Mandeln, rühre ſie mit 16 L. Zucker und 12. Eyern eine halbe Stunde; dann menge darunter 1/2 L. geſtoßene Nelken, 1/2 L. Zimmet, 4 L. fein geſchnittene Pommeranzenſchalen, und Citronat, arbeite alles gut durcheinander, fülle es in eine mit Butter beſtrichene Forme und backe ſie. Man kann auch von den Eyern, 6 Weiß zurückbehalten, und zu Schnee ſchlagen, und wenn ſolcher vor dem Einfüllen langſam in die Maſſe gemiſcht wird, ſo wird die Torte deſto ſchöner.

553. Schlangentorte.

Hiezu nimmt man 3/4 Pf. Mehl, ſchneidet darunter 3/4 Pf. Butter, und macht mit 2 Eyerdotter und ein wenig Wein, einem mürben Teig an, und die Fülle dazu auf folgende Art gemacht: 12 L. abgezogene und fein gewiegte Mandel, 8 L. rein gewaſchene und im Waſſer weich gekochte Weinbeer, 10 L. geriebenen Zucker, 4 L. fein geſchnittene Pomeranzenſchalen, 1/2 L. geſtoßenen Zimmet, die Schale von 1 Citro-

ne, 1 Q. gestoßene Cortomom, 1/2 Q. Mußkatennuß, wird mit gutem Wein angefeuchtet, und aus diesem Teig 3 — 4 Stritzel daraus gemacht. Diese Stritzel werden Messerruckendick, einer guter Hand breit und 3/4 Ellenlang, ausgerollt, die Fülle 2 Fingerbreit und kleinen Fingerdick daraufgestrichen, den Teig darübergeschlagen, formt die ausgewörgelten Stritzel rund, schlingt sie schlangenmäßig ineinander, legt sie auf ein Blech oder Bogen Papier, mit Ey bestrichen und langsam gebacken. Nach diesem werden sie mit Classur bestrichen und mit Streuzucker bestreut.

554. Sandtorte, Berliener.

Man rührt 3/4 Pf. Butter oder Schmalz zu Schaum, schlägt nach und nach 15 Eyerdotter daran, und gut darunter gerührt; wenn dieses geschehen ist, so kommt 3/4 Pf. Zucker, 1 Pf. Mehl und eine abgeriebene Citrone hinein, rührt die ganze Masse eine halbe Stunde, schlägt 8 Eyerweiß zu Schnee und mischt ihn vor dem Einfüllen unter die Masse, bestreicht die Forme mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, und backt sie langsam.

555. Spanische Torte.

Es werden 20 L. abgezogene Mandel, mit etwas Citronensaft gestoßen, 1/2 Pf.

Butter, mit 4 ganzen Eyern und 10 Dotter, abgerührt; dann wird 1/2 Pf. Zucker; 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken, 1/2 Q. Cordomom, 1/2 Q. Muskatenblüthe, eine abgeriebene Citrone und zuletzt 10 L. Semmelmehl darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt und langsam gebacken.

656. Speck = oder Mandelküchlein.

16 L. Butter, werden mit 4 ganzen Eyern und 2 Dotter, ein weinig gerührt; alsdann wird 1 Pf. Mehl und das nöthige Salz, darein gethan, mit Milch und 2 Löffelvoll Bierheffen wie ein dicker Spazzenteig angemacht und so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel schält; dan läßt man ihn gehen, thut ihn auf ein Nudelbrett, macht runde Küchlein davon, setzt solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und wenn sie nochmals gegangen sind, bestreicht man sie mit Ey, belegt sie mit würflicht geschnittenen Speck, bestreut sie mit Kümmel und Salz, oder mit abgezogenen und zart geschnittenen Mandeln, Zucker und Anis, und läßt sie schön gelb backen. Zu bemerken ist hierbey, daß die Küchlein nicht zu nahe aneinander gesetzt werden dürfen, damit sie nicht zusammenlaufen. Man macht auch große Kuchen von diesem Teig, die

mit Speck oder Mandeln belegt werden.

557. Sandtörtchen.

Man rührt 16 L. frischen Butter, wie Schaum, schlägt nach und nach 6 Eyer daran, mengt 16 L. Mehl, 16 L. Zucker und das Abgeriebene von einer Citrone darunter, und wenn die Masse recht gerührt ist, so wird sie sogleich in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam gebacken.

558. Süße Speckküchlein.

Man macht vom Butterteig, runde Küchlein, bestreicht sie mit Ey, streut klein geschnittenen Citronat, gröblicht gestoßenen Candis und das Mark von einer Citrone ebenfalls klein geschnitten, darauf, und backt sie halb im Ofen aus. Unterdessen schlägt man 2 Eyerweiß zu Schnee, megt 8 L. Zucker darunter, bestreicht die Küchlein kleinen Fingerdick damit, stellt sie nochmals im Ofen, und backt sie ganz aus. Man kann auch den Guß zuerst darauf thun und das Uibrige darauf streuen.

559. Schmalzgebackenes durch die Spritzen.

Siede 1 Schoppen Milch, mit 3 L. Butter, und 4 L. Zucker, nicht gar zu lange; dann rühre so viel Mehl hinein, bis der Teig ganz dick ist. Wenn er auf dem

Feuer gut abgetrocknet ist, nehme ihn heraus in eine Schüssel, salze ihn ein wenig, und rühre 4 — 5 Eyer eines nach dem ander darein. Dann mache in einer messingen Pfanne Schmalz nicht gar zu heiß, mache die dazugehörige Spritze halb voll, drücke in der Rundung der Pfanne den Teig herum und backe sie unter stetem Schütteln langsam. Bey dem ersten muß man sehen, ob der Teig seine gehörige Dicke hat; ist das Gebackene schwer, so ist er zu dick, fällt es aber zusammen, so ist er zu dünn und kannst dir mit Ey helfen. Wenn alles gebacken ist, bestreust du alles mit Zucker und Zimmet.

1560. Schmalzgebackene Strauben von gebrühtem Teig.

Mache 1 Schoppen Milch, mit 4 L. Butter siedent, menge unter stetem Umrühren, ohngefähr 7 Rührlöffelvoll Mehl hinein und laß den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Pfanne ablöst; alsdann nehme ihn heraus in eine Schüssel, salze ihn und rühre so viel Eyer darein, bis die Masse läuft; nachdem gieße sie durch einen Trichter, in heißes Schmalz und backe sie schön gelb.

Gut ist es, wenn man alles Schmalzgebackene, zuerst auf eine flache Schüssel,

welche mit schwarzen Schnitten Brod belegt ist, so lange darauf liegen läßt, bis das Schmalz davon abgelaufen ist; alsdan thue sie auf eine andere Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

561. Schneeballen

4 ganze Eyer und 4 Dotter, 4 Löffelvoll süße Milch, 4 L. zergangenen Butter und etwas Salz, mache mit dem nöthigen Mehl zu einem festen Teig an, wörke auf der Tafel Tellergroße Laibchen davon aus, schneide mit dem Rädchen Schnitten darein, die Fingerbreit von einander sind, und nicht ganz durch gehen, nimm immer einen Strich auf den Rührlöffel, und so backe sie alle aus heißem Schmalz, und nach dem Backen, bestreue sie mit Zucker. Zu bemerken ist hierbey, daß die Pfanne nicht größer seyn darf, als daß ein Schneeballen auf einmal darinnen gebacken werden kann; und zus Schneeballen, wird nur 1 Ey gerechnet.

562. Spiegelküchlein in Smalz gebacken.

Schneide Oblatten die 3 Fingerlang und eben so breit sind; fülle immer eine in der Mitte mit Eingemachtem, und lege eine andere darauf, und mache folgenden Teig: Willst du viele Küchlein haben, so brühe

4 Löffelvoll Mehl, mit so viel siedender Milch an, daß es ein dicker Teig ist, der kaum gerührt werden kann, schlage nach und nach 3 Eyer darein, salze den Teig etwas, und gieße 2 L. siedend Schmalz daran, halte die gefüllten Oblatten in der Mitte zusammen, tunke sie ringsum nicht gar Fingerbreit in den Teig, backe sie in Schmalz und bestreue sie mit Zucker.

563. Schwedische Mandelbrödchen.

Stosse 8 L. abgezogene Mandel etwas gröblicht mit Rosenwasser; dann 16 L. Zucker, 1/2 L. Zimmt, 1/2 Q. Nelken, 1/2 Q. Muskatenblüht, 1/2 Q. Cordomom, und 1/16 Th. Pfeffer gröblicht gestossen, 4 L. Mehl dazu, mit einem Ey angemacht, auf der Tafel ausgewörket, und ausgerollt, dann steche die Brödchen mit einem blechernen Förmchen in der Größe eines großen Thalers aus; lege sie auf ein mit Mehl besiebtes Blech und backe sie. Vor dem backen bestreiche sie mit einer Glassur von 1/2 Eyerweiß und 4 L. Zucker mit etwas Citronensaft; trokne sie in der Wärme und bestreue sie mit gröblicht gestoßenem Candis Brössel und Anis.

564. Schwedische Macaronen.

16 L. Zucker werden mit 6 Eyerdottern eine Viertelstunde lang gerührt, dann 6 L.

abgezogene und mit Rosenwasser gestoßene Mandel, nebst 4 L. feingeschnittenen Citronat dazu; dann rühre die Masse ebenfalls eine Viertelstunde lang, hernach auf 4eckigten 1 1/2 Zoll breiten und langen Oblatten tressirt, mit Zucker bestreut und gebacken.

565. Chokoladebrödchen.

Rühre 10 Eyer mit 1 Pf. Zucker 3/4 Stund lang; dann thue 4 L. geriebenen Chokolade, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, 24 L. Mehl hinein, davon tressire auf ein mit Wachs bestrichenes Blech runde Brödchen; und backe sie langsam.

566. Schweizer Mandelbrödchen.

16. L. Zucker werden mit 4 Eyerdotter eine halbe Stunde gerührt; dann thue 1/2 Pf. abgezogene und fein gewigte Mandel, die Schale von einer Citrone, 4 L. Citronat dazu, beydes klein geschnitten, dann rühre es durcheinander; ferner schlage das Weiße von 4 Eyern zu Schnee und thue sie darunter, dann tressire Brödchen auf Oblatten und backe sie schön gelb.

567. Salzburger Mandelbrödchen.

Schlage 3 Eyerweiß zu Schnee, dann mische 16 L. Zucker, 16 L. roh gestoßene Mandel, 4 L. Citronat, 3 Q. Zimmt, 1 Q. Nelken darunter; wann die Masse recht durcheinander gemacht ist, werden auf ein

mit Butter bestrichenes Blech runde Bröd-chen tressirt, und langsam gebacken.

568. Safttorte.

Bereite einen Teig von 1 Pf. gestoßenen Mandeln, 16 L. Zucker, 6 L. Butter, von einer Citrone den Saft, nebst dem Gelben von einem Ey und 4 L. Mehl; dieses zusammengemacht auf einen Boden von Oblatten gelegt, dann mit Eingemachtem gefüllt und gebacken. Oben wird sie glassirt wenn sie gebacken ist.

569. Salzburger Torte.

Reibe 16 L. Mandel, dazu thue 16 L. Zucker, dann rühre sie mit 12 Dotter und 12 ganzen Eyern dick; alsdann thue 4 L. feingeschnittene Pomeranzen Schalen, 4 L. Citronat, eine abgeriebene Citrone, 1/2 L. Zimmt, 1 Q. Nelken, und 8 L. geriebenes schwarzes Brod, welches mit Wein angefrischt werden muß, dazu; in eine Form gefüllt und gebacken.

570. Saarburger Torte.

16 L. geriebene Mandel und 16 L. Zucker werden mit 15 Eyerdotter gut gerührt; ist die Masse dick so kommt folgendes hinzu, nämlich 4 L. Citronat, 4 L. Pistazen, 4 L. Pomeranzenschaalen, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken und 3 L. Semmelmehl, dieses rühre zusammen, und mische dann den

Schnee von 6 Eyerweißen langsam hinein, fülle sie in eine Form und backe sie.

571. Spanische Torte.

Mache 3/4 Pf. Butter warm, und rühre ihn mit 12 L. Zucker und 3 Dotter gut ab, dann 1 L. Zimmt, von einer Citrone das Gelbe, und 12 L. Mehl; fülle sie mit Eingemachtem, thue sie in eine runde Form, mache ein Gitter darauf und backe sie.

572. Spanisches Confect.

Rühre von 2 Eyerweiß und 12 L. Zucker einen Guß, thue das Gelbe von 1 Citrone und 2 L. Mehl; hinein schneide Oblatten 3 Finger breit und 1 lang, streiche die Masse dünn darauf, und backe sie langsam.

573. Schnecken von Mandelmasse.

Nehme geröstete Mandelmasse so viel du willst, drücke sie in die Schneckenform, trockne sie wohl, und backe sie langsam; wenn sie gebacken, wird ihnen die gehörige Farbe gegeben.

574. Spannisches Brod.

Schlage 2 ganze Eyer und 2 Dotter in ein Gefäß, thue 8 L. Zucker, 8 L. gestoßene und 1 1/8 Pf. geschnittene Mandeln, 4 L. fein geschnittene Pistazen, 2 L. Pomeranzenschaalen, 2 L. Citronat, eine abgeriebene Citrone, 1/2 L. Zimmt, 1 Q. Nelken, dieß

alles gerührt, zuletzt 2 L. Mehl hinein, in papierne Capseln gefüllt gebacken, und in Schnitten zerschnitten.

575. Schweizer Brödchen.

8 L. Zucker werden mit 3 Dotter nebst einer abgeriebenen Zitrone gerührt, dann schlage 3 Eyerweis zu Schnee und rühre noch etwas, thue 8 L. Mehl hinein, tressire dann auf ein bestrichen Blech lange Stengel mit Anis bestreut, und wann sie gebacken sind, mit Eyergelb bestrichen und zerschnitten.

576. Schaum Bisquit.

1 Pf. Eyer werden geschieden, das Gelbe mit 1 Pf. Zucker dick gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, dann 8 L. Mehl hinein, lang auf Papier trressirt, mit Zucker bestreut, und etwas langsam gebacken.

577. Schwedisch Brod.

1 Pf. Mandel mit Eyerweis gerieben, 1 Pf. Zucker und eine Citrone darein, daß die Masse dick ist, und durch die Sprütze gedrückt, Stängel in der Länge eines Fingers tressirt und auf Papier gesetzt, und gebacken, wenn sie gebacken sind werden sie mit Citronen= oder Orangeglassur glassirt und kommen noch etwas in Ofen.

578. Sandtorte. Lübeker Mode.

Rühre ein Pf. Butter recht weiß 1 Pf.

Stärkmehl, 1 Pf. Zucker und 8 Eyer nach und nach hinein, etwas Cordomom und eine abgeriebene Citrone, Butter, Zucker, und Stärkmehl wird zusammen gerührt.

579. Spek Torte.

16 L. Mandel reibe mit Wasser, die Mandel nebst 1 Pfund Butter, 16 L. Zucker, und 18 Eyer rühre recht gut; 1/2 L. Zimmt, 1 Q. Nelken, eine abgeriebene Citrone, und 16 L. Mehl, fülle sie in eine runde Form schichtenweis große Rosin dazwischen gestreut, und dann gebacken.

580. Schwarze Macaronen.

Reibe 1 Pf. trokene Mandel nicht ganz fein, rühre sie mit 24 L. Zucker, 1 Ey, 1 L. Canel, 1 Q. Nelken, 1/2 Q. Macis und 1 Muskatennuß gröblich durcheinander; ferner schlage 5 Eyerweis zu Schnee dazu auf Oblatten tressirt und gebacken.

581. Schwarz Brod.

16 L. feingeriebene Mandel, 18 Eyerdotter, 1/2 Pf. Zucker, 1 abgeriebene Citrone 1 L. Zimmt, 1/2 L. Nelken rühre recht gut zusammen, dann thue 4 L. Chocalade mit 12 L. Mehl hinein, und zulezt schlage 12 Eyerweis zu Schnee; fülle ihn in papierne Capsel, sind sie gebacken, glassirt man sie mit Chocolade.

582. Saure Macaronen.

Reibe 1 Pf. Mandel mit Eyerweiß, thue darunter 1 1/4 Pf. Zucker, 3 Eyerweiß und den Saft von 2 Citronen nebst dem Gelben, mache ein X darauf, bestreue sie mit Zucker und wenn sie gebacken sind, classire sie mit Zimmet Classur.

583. Saummacaronen.

8 L. bittere Mandel und 1 P. Zucker, wird mit zu Schnee geschlagenem Eyerweiß verdünnt, auf Papier gesetzt und langsam gebacken.

584. Schweizer Schnitten.

24 L. geröste Mandelmasse, 8 L. Zucker, 1 Eyerweiß, etwas Oragenwasser und 1 Q. Macis, wird ausgerollt, Schnitten daraus geschnitten, mit Eyerweißclassur bestrichen, 3 Pomeranzenstriemen darauf gelegt, abermals mit Eyerweißclassur bistrichen und dann gebacken.

585. Schnallen Bäckerey.

1 Pf. rohe Mandel, werden ölicht gerieben, und 1 Pf. länglicht geschnitten, 2 Pf. Zucker, 2 L. eingeriebenen Tragand mit Eyerweiß verdünnt, 1 L. Zimmet darein gethan, auf wachsbestrichene Blecher tressirt, in 4eckigte Stückchen geschnitten und über runde Hölzer gebogen.

586. Schnitzkränzchen.

8 L Mandeln, werden mit Eyerweiß gerieben, 3/4 Pf. Zucker und eine Citrone daruntergemengt, durch die Spritze gedrückt runde Kränzchen davon auf Papier gesetzt und gebacken. Wer sie roth haben will, kann ihnen die Farbe mit etwas Bolus Armenicum uud Zimmet geben.

587. Schweidnizer Brod.

Mache eine Masse von 1 Pf. Mandel, 8 Eyer, 16 L. Zucker, 2 1/2 Pf. Mehl, 1. L. Zimmet, 1/2 L Nelken, 1/2 L. Cordomom, 1/2 Q. Pfeffer und 1/2. L. Imber, rolle diese Masse aus und tressire sie nach Belieben auf Oblatten.

588. Springerchen.

1 Pf. Zucker, wird mit 4 Eyern eine Weile gerührt, 1/2 Pf. geriebene Mandel, nebst 1 L. feines gewürz darein gethan, zuletzt 1 Pf. Mehl darunter gemengt in die Form gedrückt und auf wachsbestrichene Blecher gebacken

589. Springerzeltchen.

1 Pf. Zucker, wird mit 6 ganzen Eyern gerührt, 1/2 Zimmet, 1 Q. Nelken, 1 Q. Cordomom, 1/2 Q. Salin und zuletzt 24 L. Mehl darunter gemengt, wie Aniszeltchen geformt und gebacken.

590. Schollen.

Mache 1 Pf. Mehl, mit 8 L. Zucker 3 ganzen Eyern, zu einem Teig an, und ist er noch zu dick, so nehme noch etwas Eyerweiß dazu; alsdann stosse die Masse im Mörscher recht zähe; nach diesem walle sie aus, schneide sie würflicht, würfe sie in siedend Wasser und lasse sie so lange darinnen, bis sie schwimmen; hernach nehme sie heraus und backe sie auf Kupferblech.

591. Süße Macaronen von kalter Masse.

1 Pf. Mandel mit Eyerweiß gerieben, 2 Pf. Zucker darunter gemengt und die Masse mit Eyerweiß angemacht, oval auf Papier tressirt, mit Zucker bestreut und gebacken.

592. Süsse Macaronen von warmer Masse.

1 Pf. Mandeln, werden mit Wasser gerieben, mit 11/4 Pf. Zucker und 4 Eyerweiß abgeröstet, oval auf Oblatten tressirt und gebacken.

593. Sandoles.

Schlage 1 1/2 Butter, und 16 Eyergelb zu Schnee, thue darunter 16 L. Zucker, 1 1/2 Pf. Mehl, 8 L. trocken geriebene Mandel, 1. Citrone und schlage auch das Weiße

von den 8 Gelben, zu Schnee, tressire sie rund auf wachsbestrichene Blecher, drücke oben eine Kirschen darein, bestreue sie mit gehackten Mandeln und backe sie.

594. Sandtorte, Mannheimer.

Laß 16. L. Butter heiß werden und rühre ihn schaumig; ist dieß geschehen, so schlage 6 ganze Eyer, nach und nach hinein und rühre 16 L. Zucker darunter, dann thune 1 Citrone und 1 Q. Cordomom dazu; alsdann schlage 7 Eyerweiß zu Schnee mische ihn langsam darunter und zuletzt menge 16 L. Puder hinein, fülle sie in runde Forme und backe sie.

595. Schneezucker.

Man kocht geläuterten Zucker, bis zum schwachen Bruch; dann nimmt man ihm vom Feuer und rührt etwas Classur nach Geschmack und Farbe wie man will, daran, bis er steigt; alsdann füllt man ihm geschwinde in papierene Capsel und läßt ihn steigen.

596. Süße Macaronen, Schweizer.

Reibe 1 Pf. Mandel, mit Eyerweiß, thue 1 1/2 Pf. Zucker darunter, und wenn die Masse noch zu dick ist, so nehme noch etwas Eyerweiß dazu, röste sie ab, und tressire sie oval auf Oblatten.

597. Schwefelschnitten.

Man reibt 16 L. Mandel, zart mit Rosenwasser, röstet sie in 1 1/2 Pf. Zucker ab, wie Schwefelschnitten geschnitten und bey gelinder Hitze gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Eyerclassur bestrichen, und mit gelbem Nomperel bestreut.

598. Spritzenbäckerey.

12 L. Mandel werden mit 2 — 3 Eyerweiß zart gerieben, 1 abgeriebene Citrone und 16 L. Zucker im Reibstein dazu gethan, dann wird die ganze Masse zusammen gemacht, durch die Spritze getrieben, auf Papier gesetzt und gebacken.

699. Spanisches Brod.

4 ganze Eyer und 4 Dotter, werden mit 16. L. Zucker, und 12 L. geriebenen Mandeln, gut gerührt, zuletzt 11 L feines Mehl darunter gewörkt, nach Belieben auf Papier tressirt und gebacken.

600. Spicolacius.

Wörke 3 Pf. Sirop, 1 Pf. Farinzucker, 1/2 Maas Milch, 4 L. Salin und 16 L. Zucker, fest mit Mehl an, stich sie mit blechenen Förmchen aus, und backe sie bey der größten Hitze.

T

601. Tragand zu stehenden Bildern

4 L. Tragand, wird in einem Schoppen Wasser eingeweicht, 2 Tage stehen gelassen, durch ein Tuch gepreßt und im Reibstein weiß gerieben; nach diesem wird er mit 3/4 Pf. Zucker angerührt und so lange aufbewahrt, bis man ihm zu irgend einem Gebrauch nöthig hat. Alsdann wird er mit Zucker oder Puder angewörk.

602. Türckenbund, Mannheimer.

Nimm zu 2 Pf. Mehl, die gehörige Bierheffen, und laß es gehen; nach diesem arbeite den Teig gut, rühe 3/4 Pf. Butter mit 8 Eyergelb zart ab, menge dieses mit 1 Citrone darunter und wenn alles gehörig gearbeitet ist, so kommen 4 L. Zucker, nebst das Weiße von 2 Eyern zu Schnee geschlagen, hinein, fülle ihn in die Forme, laß ihn gehen und backe ihn. Zu bemerken ist, daß der Teig mit warmer Milch angemacht wird.

603. Trockant.

Schmelze 8 L. Zucker, ohne Wasser; wenn er geschmolzen ist, so thue 4 L. länglicht geschnittene Mandel darunter, gehe geschwinde vom Feuer damit ab, gieße die Masse auf ein mit Mutter bestrichenen

Marmorstein und drücke es geschwinde in die Forme. Wenn der Teig ausgewallt wird, muß das Wallholz mit Butter bestrichen werden.

604. Tragand zu preperiren.

16. L. Tragand, wird in 1 Pf. Wasser eingeweicht, 48 Stunde stehen gelassen, durch ein Tuch gepreßt, mit 2 Pf. Zucker angerieben und aufbewahrt. Will man eine Pastiliagmasse anmachen, so nimmt man von dieser Masse 5 L. und mengt 1 Pf. Zucker darunter.

605. Türkenbund, Berliener.

16 L. Butter, werden fein abgerührt und 11 Eyer nach und nach hinein geschlagen; alsdann wird 1 Pf. Mehl, langsam darunter gemengt, 3 L. Butter, 3 L. süße Mandel, 6 L. Zucker und eine abgeriebene Citrone dazu gethan, und dann die Heffe und etwas warme Milch; jetzt werden die Formen gefüllt, läßt sie gehen und nachdem werden sie gebacken.

606. Tragand Plattzeig.

16 L. Tragand wird in 1 Maas Wasser eingeweicht, 2 Tage stehen gelassen, durch ein Tuch gepreßt, weiß gerieben und so viel Zucker darein gemengt, bis die Masse eine starke Zähigkeit bekommt; alsdann wird so viel als möglich Puder darein gerieben, in

ein Gefäß gethan, 5 — 6 Tage stehen gelassen, wie andere Marcepan verarbeitet, und in einen warmen Zimmer getrocknet. Von dieser Masse, macht man jedesmal nur den 4ten Theil an, weil man die Hälfte oder die ganze Masse nicht im Stande ist einzureiben.

607. Tabacksrollen.

8. L. Zucker, werden mit Canelwasser gerieben, 3/8 Pf. Zucker, 2 L. Zimmet, eine Citrone darein gethan, mit Eyerweiß verdünnt und länglicht tressirt.

608. Theeletters.

1 1/8 Pf. Zucker, 4 L. Butter und 4 ganze Eyer, werden wohl gerührt, mit 1 Pf. Mehl angewörkt, Letters daraus formirt und gebacken.

609. Trinkconfect.

Rühre 16 L. Zucker, mit 2 Eyerweiß, thue darunter 4 L. geschnittene Mandel, 4 L. Pomeranzen und Citronat, 1 Citrone, 1/2. L. Zimmet, 1 Q. Nelken und zuletzt 3/8 Pf. Mehl, mache sie mit der Hand rund, setze sie auf Papier und backe sie.

610. Torte von Zwetschten.

Die Zwetschten werden, sie mögen gedörrt- roh- geschält- oder ungeschält seyn, mit Wein, Zucker und länglicht geschnitte-

nen Citronenschalen gekocht; wenn sie weich sind, läßt man sie kalt werden, dann rührt man gestoßenen Zimmet und Nelken, nebst klein geschnittene Mandel darein, macht vom Butterteig, ohngefähr einen Messerrucken dicken Boden, legt eine Schüssel, so groß man die Torte haben will darauf, schneidet den Teig aussen herum ab, füllt das Eingemachte guten Fingerdick in die Mitte, legt den Deckel, in welchem man vorher Blumen schneidet, darauf, schneidet an der Torte das Ungleiche ab, macht den Rand darauf, schneidet aussen Schnitten darein, bestreicht sie mit Ey und backt sie schön gelb. Wenn man glaubt, daß sie bald fertig ist, nimmt man sie heraus, bestreut sie stark mit fein gestoßenem Zucker, stellt sie wieder im Ofen und läßt sie ganz ausbacken. Der Zucker macht der Torte einen schönen Glanz, daß sie wie classirt aussieht. Auf diese Art, werden alle Torten von geblättertem Butterteig gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man statt Zwetschten, anderes Eingemachtes, oder Marmolade hinein füllen, und nach Belieben, einen Deckel oder Gitter darauf machen kann.

611. Tabacksrollen in Schmalzgebacken.

Mache einen mürben Butterteig, und laß ihn so lange ruhen, bis folgendes gesche-

hen ist: Nimm 16 L. große, und eben so viel kleine Weinbeer und koche sie mit einem Glas Wein so lange, bis keine Brühe mehr daran ist; dann thue 8 L. gestoßene, und 8 L. geschnittene Mandel, nebst 4 L. Citronat und 4 L. Pomeranzenschalen dazu, rühre dieses mit 4 Eyerweiß an, wergle dem Butterteig guten Messerruckendick aus, und bestreiche ihn damit, schneide so breite Riemen davon als das dazu gemachte Holz ist, bestreiche es mit Butter, wickle den Teig darauf, umbinde es mit einem Bindfaden, lege es in heißes Schmalz und laß die Tabacksrollen auf dem Holze backen; alsdann nehme die andere, lege sie auf Brodschnitten, und wenn sie abgelaufen sind, so bestreue sie inn- und auswendig mit Zucker und Zimmet.

U

612. Ulmer Brod.

Von 1 Pf. Mehl, wird die Hälfte mit 2 Löffelvoll guter Bierheffen und etwas warmer Milch, angemacht und so lange gehen 'gelassen, bis er wieder in der Mitte einfällt. Dann nimmt man 8 L. Zucker, 1 abgeriebene Citrone, 2 L. Anis, 3 Löffelvoll Rosenwasser, 2 L. Pomeranzenschalen, 2 L. Citronat, 1 Ey und rührt alles

mit 2 L. zergangenen Butter an, thut dieses, nebst dem übrigen Mehl, in die Masse, rührt alles zu einem festen Teig, und ist dieser gut durcheinander gearbeitet, so wird er auf die Tafel gethan, und so lange gewörkt, bis der Anis anfängt, herauszufallen. Alsdann macht man ein ovalrundes Brod daraus, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet, wenn es noch einmal gegangen ist, oben der Länge nach einen Schnitt darein, und backt es bey mittlerer Hitze schön gelb. Dieses Brod kann man lange aufheben, und ist zum Wein ein delikates Confect.

513. Ungarisches Bisquit.

So schwer als 8 Eyer, wiegt man Zucker, scheidet die Eyer, nimmt von 4 das Gelbe weg, schlägt das Weiße zu einem festen Schnee, thut das Gelbe von den 4 Eyern hinein und macht alles gut durcheinander; alsdann wird der Zucker und 1/2 L. Canel, darunter gerührt, 4 Eyerschwer Mehl hinein gemengt, nach Belieben tressirt, mit Zucker bestäubt und dann gebacken.

V

614. Virginische Torte.

Oblatten, werden mit Eyerweiß zusammen geklebt, und nach einer zinnenen Schüssel rund geschnitten; alsdann werden 8 L. Mandeln, so fein wie möglich, länglicht geschnitten, 2 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, die Mandeln, nebst 6 L. Zucker, 4 L. ebenfalls feingeschnittenen Citronat, 1 abgeriebene Citrone, 1/2 L. Zimmet, 1/2 Q. Nelken, dareingethan und wenn alles recht durcheinander gearbeitet ist, setzt man aussen an der Oblatten einen Rand, wie zu einer Torte, herum; nachdem macht man 8 L. Zucker, und eben so viel gestossenen Mandeln, 3 ganzen Eyern und 2 Dotter, eine Mandeltortenmasse, füllt sie in dem Rand und backt sie schön gelb. In die Fülle kann man erstlich Zimmet und Nelken, und zweytens zuerst auf den Boden von Oblatten Eingemachtes streichen, und dann erst die Mandelfülle darauf thun.

615. Vanilspähn.

8 L. Mandeln, werden mit Eyerweiß gerieben, 10 L. ordinairen und 4 L. Vanilzucker mit Eyerweiß so verdünnt, daß die Masse durch den Trichter läuft, zuletzt 4 Mehl hinein gemengt, auf wachsbestrichene

Blecher tressirt, etwas schnell gebacken und über runde Hölzer gebogen.

616. Vanilzucker.

1 Pf. Zucker, wird blos mit 8 L. Vanil vermengt und aufbewahrt.

617. Vanilmandeln.

1 Pf. Mittlere Mandeln, werden mit 2/3 Pf. Zucker und etwas Rosenwasser, auf gelindem Feuer, geröstet; alsdann werden 8 L. Vanilzucker und die Crümpel, mit Rosenrother Farbe und etwas Wasser bis zum schwachen Flug gesotten, die Mandeln darinnen durchgezogen und in der Wärme aufbewahrt.

W

618. Würzburger Weichseltorte.

Zu einer solchen Torte für 5 Personen, steint man den Tag zuvor, 3 Maas Weichsel aus, mischt 20 L. Zucker darunter und läßt sie über Nachts stehen. Des andern Tages macht man von 16 L. Butter, und eben so viel Mehl, einen mürben Teig. Diesen läßt man etwas stehen, und röstet unterdessen in heißem Schmalz, 3 gute Handvoll Semmelmehl ganz trocken; ist dieses kalt, so nimmt man 12 L. abgezo- und feingewiegte Mandeln, behält so viel

zurück als man zum bestreuen des Deckels nöthig hat, die übrigen mischt man unter das geröste Semmelmehl, rollt die größte Hälfte vom Butterteig 2 Messerruckendick zum Boden aus, und aus der andern Hälfte macht man einen Deckel. Alsdann nimmt man ein Blech mit einem Rande, oder macht wegen Mangel eines solchen, einen von strifem Papier auf ein flaches Blech. Bessee ist aber die Torte abnehmen, wenn man einem besonders gemachten kupfernen oder blechenen Rand, den man so groß einrücken kann, wie man die Torte haben will, auf das flache Blech hinstellt. Darein wird nun der Teig gelegt, der schon zum Boden bereitet seyn muß, so daß er auf den Seiten darüber hinausgehet Auf diesen Boden streut man nun die mit dem Semmelmehl vermischten Mandeln, uud ziemlich Zucker und Zimmet; auf diese guten Fingerdick Weichsel, und nach dem wieder Zucker und Zimmet. Nun schlägt man den schon ausgerollten Deckel darüber, drückt ihn außen herum ein, bestreicht ihn mit Ey, sticht mit einem Messer ganz kleine Löcher in den Deckel, schneidet mit einem heißgemachten Messer den Teig, so über den Rand hinaus geht, ab, bestreut sie mit den übrigen Mandeln und Zucker, und backt sie bey starker Hitze schön gelb heraus

619. Weichseltorte, Köhlner.

Rolle einen Butterteig aus, belege den Boden mit unausgesteinten Weichseln, bestreue ihn stark mit Zucker und Zimmet, mache vom Butterteig ein Gitter darauf, legt den Rand darauf, bestreicht ihn mit Ey, bestreue sie mit gewiegten Mandeln und backe sie bey starker Hitze schön gelb.

620. Weichseltorte, Mannheimer.

Nimm ausgesteinte Weichsel oder Herzkirschen, bestreue sie mit Zucker, laß sie 1 Stunde liegen, lege ein Blech mit einem Rand mit dünnem Butterteig aus, thue die Kirschen oder Weichseln darein, dann zerkleppere 4 Eyer, mit einem Schoppen Ram, und 9 L. Zucker, gieße solches auf die Kirschen herum, bestreue sie mit Zimmet, und backe sie bey nicht allzuschneller Hitze schön gelb.

621. Weinbeertorte.

Klaube und wasche 1/2 Pf. Weinbeer und eben so viel Rosin, thue sie in einem Topf, thue 6 L. Zucker und 1 Schoppen Wein darein, und laß sie auf Kohlen so; lange kochen, bis sierecht aufgequollen sind e alsdann laß sie kalt werden, und machr, folgenden Teig: Rühre 16 L. Buteeut mit 3 ganzen Eyern, und 2 Dotter, gut ab. Alsdann thue 2 Löffelvoll Bierheffen

1 Pf. feines Mehl, ein wenig Salz und Zucker dazu und mache den Teig mit Milch so an, daß er wie ein rechter dicker Spatzenteig wird, und klopft ihn so lange, bis er sich vom Löffel schält; dann läßt man ihm gegen, wörkt und rollt ihn Messerruckendick aus, legt ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Rande damit aus, und wenn der Teig noch einmal gegangen ist, so werden die gekochten Weinbeer hinein gethan, 5 L. geschnittene Mandel, 3 L. Citronat, 3 L. Pomeranzenschalen, 2 abgeschälte Citronen, 5 L. Zucker und 1 L. Zimmet, auf die Weinbeere gestreut, ein Gitter von dem Teig darauf gemacht, mit Ey bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

622. Wormser Kuchen.

Man rührt 16 L. Butter, mit 2 ganzen Eyern und 4 Dotter, gut ab; dann thut man 1 Pf. feines Mehl und 2 Löffelvoll dicke Bierheffen dazu, macht den Teig mit Milch an, daß er die Dicke eines gerührten Gogelhopfenteigs hat; nach dem klopft man ihn so lange, bis er sich vom Löffel schält, rührt noch 4 L. Rosin, 4 L. Weinbeer, etwas kleingeschnietenen Citronat, nach gutdünken Salz, 4 L. Zucker und 2 Loth feingeschnittenen Citronat darunter, füllt den Teig in ein Blech mit einem Rande,

welches zuvor mit Butter bestrichen wird, so daß der Kuchen 2 Fingerdick ist, läßt ihn gehen und schneidet indessen 4 L. abgezogene Mandeln. Wenn der Kuchen gegangen ist, bestreicht man ihm mit Ey, streut die Mandeln, welche mit etwas Zucker vermischt werden darauf, und backt ihn schön gelb.

623. Waffeln mit Heffen.

Man rührt 16 L. Mehl, mit 2 Löffelvoll dicker Bierheffen, nach gutdünken Salz und lauer Milch an, daß der Teig die Dicke, wie ein gebrühter Küchleinsteig hat; wenn er recht geschlagen ist, so läßt man ihn an einem warmen Ort gehen; unterdessen rührt man 1 Pf. Butter, gut ab, schlägt nach und nach 6 Eyer, die vorher eines nach dem andern ins warme Wasser gelegt werden, damit sie der Butter um so lieber annimmt, daran; wenn der Teig gegangen ist, so rührt man ihn mit dem Butter durcheinander, und klopft ihn gut. Alsdann wird das Waffeleisen heiß gemacht, bestreicht es mit einer Speckschwarte, legt ein Papier dazwischen, macht es noch einmal etwas heiß, nimmt das Papier heraus, legt einen Löffelvoll von dem Teig darein, macht das Eisen langsam zu und backt die Waffeln auf beyden Seiten schön gelb. Wenn einige gebacken sind, muß

das Eisen wieder mit der Speckschwarte bestrichen werden, und so wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Nach dem Backen, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut.

624. Waffeln mit Heffen, Müncher.

Rühre 8 L. frischen Butter, mit 3 Eyer, und 1 Dotter, gut ab; dann thue 1 Löffelvoll gute Bierheffen, etwas Salz und 5 große Eßlöffelvoll Mehl dazu, rühre den Teig mit so viel lauer Milch an, daß er wie ein dünner Spatzenteig ist; wenn er in der Wärme gegangen ist, werden sie wie die vorhergehenden behandelt und gebacken.

625. Waffeln ohne Heffen.

16 L. Butter, werden schaumig gerührt, und nach und nach 6 Eyer, welche vorher in warmen Wasser gelegen haben, darein geschlagen. Wenn diese gut darunter gerührt sind, werden 10 L. feines mehl, und das nöthige Salz, hinein gemengt, und mit lauer Milch glatt gerührt, daß der Teig wie ein Flädchen Teig ist; dann wird dieser unter dem Butter gethan, mit diesem nochmals gerührt, und wie die andern Waffeln gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut

und sind am besten, wenn sie gleich auf den Tisch kommen.

626. Waffeln Baßler.

1 Schoppen dicker süßer Ram, wird mit einem Beesen, in einer Schüssel zu Schaum geschlagen, nach und nach 4 Eyerdotter und 3 Handvoll von feinstem Mehl darein gerührt, und 4 L. zergangenen Butter, der nur laulich seyn darf, daran gethan; dann wird das Weiße von 4 Eyern zu Schnee geschlagen, das nöthige Salz darein gethan, der Teig gut untereinander gearbeitet, die Waffeln wie die andern gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut. Bey den Waffeln ohne Heffen, muß der Teig probirt werden; wenn die erste gebackene Waffel schwer und dick ist, muß der Teig dünner gemacht werden.

627. Wiener Küchlein.

Es werden 2 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, 8 L. Zucker hinein gethan und eine Viertelstunde gerührt, bis es ganz weiß ist; dann wird eine halbe Citrone am Zucker abgerieben und nebst 4 L. Mhl darunter gemengt. Von dieser Masse, werden groschengroße Plätzchen, auf ein mit Butter oder wachsbestrichenes Blech gesetzt, und nachdem sie etwas gestanden sind, in einem nicht gar zu heißem Ofen gebacken.

628. Wiener Bögen.

Es werden 16 L. Mandeln, geschält und klein gestoßen; alsdann 16 L. gestoßenen Zucker, nebst den Mandeln, in eine messinge Pfanne gethan, samt 4 Eyerdotter und von 2 Citronen den Saft. Nach dem man dieses unter beständigem Umrühren, eine halbe Viertelstunde hat kochen lassen, wird es in eine Schüssel gethan, die Schale von einer Citrone, nebst 4 L. klein geschnittenen Citronat, darein gemengt. Nachdem schneidet man 1/4 Ellenlange und 3 Fingerbreite Oblatten, überstreicht solche mit dem Teig Messerruckendick, legt sie auf ein Blech und läßt sie schön gelb backen. Unterdessen macht man ein roth und weißes Eis, überstreicht damit die gebackenen Schnitten, garnirt sie mit gehackten Pistatzen und mit gefärbten Mandeln und läßt sie im Ofen trocknen, und wenn dieses geschehen ist, krümt man sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, über ein Wörgelholz, und läßt sie kalt werden.

629. Weise Mandellebkuchen.

Nimm 1 Pf. Mandel, lege sie ein wenig ins warme Wasser, und ziehe sie ab. Wenn dieses geschehen ist, so trockne sie mit einem Tuch ab, schneide sie klein, und backe sie im Backofen auf ein Blech. Alsdann schlage das Weiß von 8 Eyern zu Schnee,

thue 1/4 Pfund Zucker darein, und rühre mit diesem eine halbe Stunde lang stark. Nach diesem menge darunter, 1/2 L. Zimmet, 1/2 L. Cortomom, 1 Q. Nelken, und, wem es beliebt, 1/2 L. Muskatenblüthe, alles gröblicht gestoßen, samt 4 L. Citronat, 4 L. Pomeranzenschalen, und von 1 Citrone die Schale kleingeschnitten, zuletzt mische 1 Pf. feines Mehl hinein und wenn alles gut durcheinander gearbeitet ist, so streiche den Teig auf Oblatten, die in der Größe eines 1/12 Bogen Papirs sind, lege sie auf ein Blech, und backe sie in einem nicht gar zu heißem Ofen langsam.

630. Weiße Glassur.

Thue nach Belieben Eyerweiß in ein Gefäß, rühre solches mit fein gestoßenen Rafinat, sehr steif an; dann verdünne es mit Citronensaft und Rosenwasser, und glassire damit.

631. Weise Mandellebkuchen.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, rühre darein 1 1/4 Pf. Zucker, 16 L. geschnittene Mandeln, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken und 1 Pf. Mehl, tressire sie auf Oblatten und dann backe sie.

632. Weinstein Zeltchen.

8 L. Tragand, wird mit Citronensaft eingeweicht, das Citronengelbe mit Zucker

angerieben, 2 Pf. preperirten Weinstein und so viel Zucker als zum anwörken nöthig ist; dann wird die Masse ausgerollt, mit dem Kerbholz darübergefahren, mit einem runden blechenen Förmchen ausgestochen und getrocknet.

633. Wiener Macaroen.

Schlage 6 Eyerweiß zu Schnee, rühre darunter 3/4 Pf. Zucker, 1 Citrone, 3 L. Pomeranzenschalen, 3/4 Pf. Mehl, belege das Blech mit gehackten Mandeln, tressire sie, mit Citronen belegt und vor dem Backen etwas getrocknet.

634. Wiener Schnitten.

Schlage 9 Eyerweiß zu Schnee, rühre darein 18 L. Zucker, 3/8 Pf. Mehl, und mache Schnitten daraus; dann bestreue das Blech mit gehackten Mandeln, und wenn sie gebacken sind, werden sie classirt.

635. Waffeln zu 30 Stück.

16 L. Butter, wird schaumig gerührt, 1 1/2 Pf. Puder nach und nach darunter gemengt, 1/2 Maas lauliche Milch, für 1 kr. Heffen, gehen lassen, das Eisen mit Butter bestrichen und gebacken.

636. Weiche Berliener Schnitten.

4 Eyer, werden mit 3/8 Pf. Zucker, auf dem Kohlfeuer dickgeschlagen, 2 L. Pome=

ranzenschalen, 4 L. gehackte Mandel und zuletzt 3/8 Pf. Mehl hinein, auf Oblatten gestrichen, Schnitten daraus formirt, mit Citronat und Mandel belegt und gebacken.

637. Weiße Pfeffernüßchen.

4 Pf. Macaronen werden trocken eingeweicht, 21/2 Pf. Farinzucker und 3 L. Salin, darein gethan, mit 2 Pf. Mehl angemacht, nach Belieben gewörkt, ausgerollt, geformt und auf geschmierte Blecher gebacken.

638. Weckdörfchen.

6 L. gedörtes und gestoßenes Weckmehl, und 9 L. Zucker, wird mit 8 Eyern, nach und nach angerührt, 1 Q. Canel, 1/2 L. Nelken eingefüllt und gebacken, giebt ein delicates Essen in einer Hüfensoß.

639. Weiße Leckerchen.

11/2 Pf. Zucker, 6 Eyerweiß, 11/2 L. Canel, 1 Q. Macis, 5/8 Pf. Mandeln, 1 Citrone, und 1 1/4 Pf. Mundmehl, wird gut durcheinander gearbeitet, ausgewörkt, in die Forme gedrückt, über Nachts stehen lassen, damit sie trocknen und dann gebacken.

*640. Weichselbögen.

Siede 8 L. Weichsel weich, steine sie aus, und dann siede 4 L. Zucker etwas dick, thue die Weichsel, nebst 4. L. feingehackte

Mandeln, 1 abgeriebene Citrone, 2 L. Pomeranzenschalen, 1/2 L. Zimmet und 1 Q. Nelken darein, und laß alles etwas anziehen; alsdann streiche die Masse auf Oblatten, lege sie auf Blecher und backe sie langsam. Wenn sie gebacken sind, werden sie nach Gusto classirt.

641. Wiegenbrod.

Rühre folgendes mit 4 Eyern, eine halbe Stunde: nemlich 16. L. Zucker, 1 L. Zimmet, 4 L. Chokolade, das Gelbe von 1 Citrone, 6 L. gehackte Mandeln, und zuletzt thue 1 Pf. Mehl hinein, mache einen runden Laib daraus, setze ihn auf Papier und laß ihn langsam gut ausbacken.

Z

642. Zimmettorte.

Die Masse wird wie die, Nr. 49. gemacht, nur kommt hier 1 L. feiner Zimmet darunter, in die Forme gefüllt und langsam gebacken.

643. Zimmettorte, Pariefer.

Man stoßt 16 L. Mandeln, recht fein mit Rosenwasser, und rührt sie mit 12 L. Zucker und 7 — 8 Eyern, eine halbe Stunde lang; dann schneidet man die Schalen von einer Citrone, wäsche 4 L. Weinbeer,

und thut nebst diesem, 1/2 L. fein gestoßenen Zimmet darunter, schlägt das Weiße von den Eyern zu Schnee, und rührt ihn unter die Masse; füllt sie in ein mit dünnem Butterteig ausgelegtes Becken, oder in eine mit Butter bestrichene Tortenform und backe sie langsam.

644. Zwetschten Kuchen.

Hiezu nimmt man entweder einen mürben Butterteig, oder man macht auf folgende Art einen Butterteig: Man thut nach Belieben Mehl in eine Schüssel, salzt es, läßt zu 1 3/4 Pf. Mehl ohngefähr 8 L. Butter zergehen, der aber nicht heiß werden darf. Nach diesem zerkleppert man 2 Eyer, rührt dem Mutter dazu, und gießt etwas lauliche Milch daran. Mit dieser und noch mehr anderer Milch, auch 1 oder 2 Löffelvoll guter Bierheffen, rührt man den Teig nicht zu dünne an; klopft ihn, bis er sich vom Löffel schält, stellt ihn in die Wärme und läßt ihn gehen. Wenn er gegangen ist, wörkt man ihn ein wenig, macht Laibchen daraus, rollt sie kleinen Fingerdick aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder auf mehlbesiebtes Schreibpapier, und belegt sie mit Zwetschten, welche in der Mitte gespalten sind so, daß sie mit der Haut auf dem Teig zu liegen kommen. Diese bestreut man

mit abgezogenen, und feingewiegten Mandeln, Zucker und Zimmet, und wem es beliebt, kann auch ein wenig zergangenen Butter, darauf gießen, und läßt den Kuchen schön rösch backen. Wenn er aus dem Ofen kommt, kann man ihn, zumal wenn die Zwetschten an sich nicht süß sind, noch einmal mit Zucker bestreuen.

Man kann auch die Zwetschen abschälen, und geschieht auf die leichteste Art, wenn man sie in eine Schüssel legt, und siedend Wasser darauf gießt: alsdann läßt sich die Haut leicht abziehen; wenn dieses geschehen ist, schneidet man sie erst von einander und nimmt den Stein heraus.

645. Zwiefel Kuchen.

Man macht einen Heffenteig, wie der vorstehende beschrieben ist; formirt von beliebiger Größe und Dicke einen Kuchen davon, und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und wenn er gehörig gegangen ist, schneidet man Zwiefel der Länge nach so dünne als möglich; diese werden in einem guten Stück Butter gedämpft, dann heraus in eine Schüssel gethan, und, je nachdem es viel oder wenig Zwiefeln sind, 4 — 5 Eyer daran geschlagen, gesalzen, nach gutdünckem süßen oder sauern Ram und eine Handvoll Semmelmehl darunter gerührt, mit einem Löffel auf dem Kuchen

herumgestrichen, und gebacken. Man kann auch die Zwiefel würflicht schneiden, und dem Speck gleich unter die Eyer rühren. Im Sommer können grüne Zwiefeln dazu genommen werden.

646. Zuckerstrauben.

Man nimmt 8 L. Mehl, 6 L. Zucker, 3 Löffelvoll Wein, eben so viel Rosenwasser und rührt alles mit Eyerweiß zu einem Teig an, der dünner als ein anderer Straubenteig ist; dann macht man in einer Pfanne, die die Größe hat als man die Strauben haben will, Schmalz heiß, thut von dem Teig in einem kleinen Trichter mit 3 Rohren, und läßt ihn in das heißgemachte Schmalz laufen; wenn jede Straube auf beyden Seiten gebacken ist, legt man sie über ein Würgelholz, damit sie gebogen wird, und ist sie kalt, so wird sie mit Zucker und Zimmet bestreut, und so wird mit dem übrigen Teig fortgefahren, bis er zu Ende ist.

647. Zuckerstrauben mit mehr Wein.

Man läßt 1/2 Maas Wein, mit 9 L. Zucker, eine abgeriebene Citrone und etwas ganzem Zimmet, eine Viertelstunde kochen; nimmt den Zimmet und die Citronenschale heraus, rührt 10 bis 12 L. vom feinsten Mehl ganz glatt damit ab, und macht mit

Eyerweiß alles so dünne an, daß der Teig läuft, und dann werden sie wie die vorhergehenden gebacken.

648. Zwetschten zu backen.

Man nimmt frische oder gedörrte Zwetschten, thut die Steine heraus, und füllt dagegen in eine jede, eine geschälte Mandel; dann macht man von 4 Löffelvoll Mehl, 1 oder 2 Eyerweiß und Wein, einen Teig in der Dicke, wie zu Aepfelküchlein an, tunkt die Zwetschten eine nach der andern darein, und backt sie in heißgemachtem Schmalz, schön gelb heraus. Wenn sie abgelaufen sind, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

649. Zimmet Rollen.

Man nimmt 8 L. Mehl, 8 L. Butter, 4 L. abgeschälte und zart gestoßene Mandeln, 4 L. Zucker, nach Belieben fein geschnittne Citronenschalen und 1/2 L. gestoßenen Zimmet; macht dieses alles mit einigen Löffelnvoll sauern Ram, und eben so viel Wein, zu einem dicken Teig an, wörkt davon ein nicht zu festes Laibchen aus, rollt den Teig aus, überschlägt ihn ein paarmal, und läßt ihn eine Weile stehen. Nach diesem rollt man ihm kleinen Fingerdick aus und bestreut dem ausgerollten Teig dick mit Zimmet, schneidet 3 Fingerbreite Striefen da-

von, und umwickelt damit die dazu gemachten 4 Fingerlange und Daumendicke Hölzer, umwickelt sie mit einem Bindfaedn und backt sie in heißem Schmalz schön gelb. Will man sie aber delicater haben, so füllt man sie nach dem Backen mit eingemachten Hohlbeeren.

660. Zwieback, Augsburger.

Rühre 6 Eßlöffelvoll Mehl mit Milch, 1 Löffelvoll Kirschengeist und 7 Eyern, wie einen Flädchensteig an, bestreiche ein Randblech mit Butter, bestreue es mit Semmelmehl, und gieß dem Teig 2 Fingerhoch darein, stelle es in glühende Aschen, decke es zu und lege auf den Deckel auch etwas Kohlen. Wenn es fest wird, oder so gestanden ist, daß man es herausnehmen kann, so wende das Blech um, schneide das Gebackene zu 4eckigte Stückchen, mache ringsum in der Mitte einen Schnitt, der nicht ganz durch geht, backe sie aus dem Schmalz nicht allzuschnell heraus, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

661. Zuckerbrod.

Schlage 3 Eyer recht stark, thue darein 8 L. Zucker, und rühre ihn mit den Eyern eine halbe Stunde; dann menge nach Belieben kleingeschnittene Citronenschale und 8 L. vom feinsten Mehl darunter, tressire

runde Plätzchen auf Papier, bestreue sie mit Zucker und backe sie.

662. Zuckerbrod mit Mandelguß.

Es werden etliche geröste Mandeln gestoßen, mit Eyerweiß und Zucker eine Viertelstunde gerührt, und fein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschaleu darein gethan. Nachdem wird von dem vorhergehenden runden und schön gebackenen Zuckerbrod genommen, mit etwas Eingemachtem bestrichen, auf dieses wird das Gerührte gestriechen, auf doppeltes Papier gesetzt und in gelinder Wärme getrocknet.

663. Zimmet Hohllippen.

16 L. abgezoge Mandeln, werden abgetrocknet, und in einem Mörscher gestoßen oder im Reibstein gerieben; alsdann wird das Weiße von 4 Eyern zu Schnee geschlagen, 16 L. Zucker dazu gethan, und mit diesem eine halbe Stunde gerührt. Nun wird die Schale von einer Citrone, am Reibstein abgerieben, und nebst dem Saft von einer Citrone unter dem Zucker gethan, und wenn alles gut untereinander gearbeitet ist, der Teig Löffelweis, so groß als die Hohllippen werden sollen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, Messerrucken dick gestrichen, gebacken und warm über runde Hölzer gebogen.

654. Zimmet Leckerchen.

Nimm von der vorhergehenden Masse, und menge würflicht geschnittenen Citronat und Pomeranzenschalen darunter; streiche sie kleinen Fingerdick auf 4eckigte Stückchen Oblatten, und backe sie schön gelb.

655. Zimmet Stern.

Man schlägt 3 Eyerweiß, zu einem dicken Schnee, mengt 1/2 Pf. Zucker darunter und wenn er mit diesem gut gerührt ist, werden 1 Pf. rohgestoßene Mandeln und 1 L. Zimmet dazu gethan, alles gut durcheinander gearbeitet, und auf einer mit halb Mehl und halb Zucker bestreuten Tafel, ganz leicht ausgewörkt, Messerruckendick ausgerollt, und mit einem Sternmodel, den man öfters ins Mehl tunk, ausgedrückt, auf ein geschmiertes Blech oder Papier gesetzt und gebacken. Dieses Confect, kann man lange aufheben und bleibt immer gut.

656. Zimmet Kränzchen.

Man nimmt 8 L. Mehl, 8 L. frischen Butter, 8 L. Zucker, 8 L. Mandel, 16 L. gestoßenen Zimmet, die Schale von einer auf dem Reibstein abgeriebenen Citrone, und 3 Eyerdotter; macht alles gut durch einander, und wenn es zu dick ist, verdünnt man es mit so viel Rosen=Wasser, bis der Teig die Dicke hat, daß man ihm gu=

ten Messerruckendick auswallen kann; alsdann formirt man nach Belieben Kränzchen daraus, legt sie auf ein Blech, und backt sie. Wenn sie gebacken sind, werden sie glassirt.

657. Zuckergebackenes mit Weinbeer.

2 Eyerweiß, werden zu Schnee geschlagen, 1/2 Pf. Zucker darein gethan und so lange gerührt, bis er ganz dick ist; dann werden 2 L. Mehl, und 6 L. gereinigte Weinbeer darunter gerührt, groschengroß auf Oblatten tressirt und langsam gebacken, daß sie mehr weis als gelb sind.

658. Zuckerbretzchen.

Das Gelbe von 6 Eyern, wird mit 12 L. Zucker und 8 L. gestoßenen Mandeln, wohl gerührt; dann läßt man 2 L. Butter zergehen, und rührt ihn darein. Wenn dieses geschehen ist, wird 16 L. Mehl, bis auf so viel, daß man zum auswörken nöthig hat, darunter gemengt; dann wird der Teig auf die Tafel heraus gethan, und ganz kleine Bretzchen daraus formirt; diese werden auf geschmierte Blecher gelegt, mit zerschlagenen Eyerweiß und Zucker bestrichen, und gebacken.

659. Zuckerauflauf in Papier.

Man nimmt eine obere Caffe Schaale,

stürzt sie auf einen Bogen weißes Schreibpapier, und schneidet etliche Dutzend runde Blättchen darnach aus; dann nimmt man ein rundes Hölzchen, welches eine viertel Elle lang, und ein 12 kr. Stück dick ist, drückt das geschnittene Papier in der Mitte darauf, und legt von dem, was darüber hinaussteht, ringsum ganz kleine Fläddchen, eins an das andere, bis man herum ist. Daraus entsteht nun eine kleine Capsel, die einen großen Fingerhut ähnlich sieht und nur den Unterschied hat, daß der Boden flach ist. Nach diesem nimmt man 3 Eyerweiß, schlägt sie zu einem dicken Schnee, mengt 8 L. feinen Zucker, nebst etwas am Zucker abgeriebene und in der Wärme wieder getrocknete Citronenschalen darunter, und rührt die Masse bis sie ganz dick ist. Hierauf wird in jede Capsel unten ein Stückchen Citronat, Quittenlatwerge, oder etwas Eingemachtes gethan das nicht zu naß ist; etwas länglicht geschnittene Mandeln darauf gestreut, von der Masse so viel darauf gegossen, daß die Capsel nicht ganz voll ist, alle auf ein Blech gestellt, und in einem Ofen, der nicht mehr sehr heiß ist, gebacken.

660. Zürcher Zeltchen.

Stoße 16 L. rohe Mandeln, thue darein 16 L. Zucker, 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, und mache dieses mit Eyerweiß zu einem

festen Teig an, rolle ihn aus, stich mit einem blechenen Förmchen runde Zeltchen aus, setze sie auf Papier und backe sie langsam. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie nach Gusto glassirt.

661. Zürcher Brod.

Schlage eine Masse von 6 Eyer, 12 Dotter und 16 L. Zucker, wie eine Bisquitmasse; dann menge 8 L. Mundmehl, und 8 L. Puder darein, fülle sie in papierene Capsel und backe sie. Wenn sie gebacken sind, werden sie in Schnitten geschnitten und geröstet.

662. Zimmet Karten.

1/4 Pf. Zucker, wird mit einem Ey, 1 L. Zimmet, 8 L. Mehl und 1 L. Butter zu einem Teig angemacht, ausgerollt, 4eckigte Stückchen daraus geschnitten, in der Mitte 2 halbe Mandeln gelegt und gebacken.

663. Zimmet Kränzchen.

Nimm geröste Mandelmasse, färbe sie mit etwas Bolus Armeni und Zimmet, formire Kränzchen daraus, setze sie auf Oblatten und backe sie ganz langsam. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zimmet Glassur glassirt.

664. Zimmet Kräpfchen.

Mache einen Teig, von 16 L. Zucker,

8 L. gehackten Mandeln, 12 L. Butter, 1 abgeriebene Citrone, 1/2 L. Zimmet, 1 Q. Nelken und 4 Eyerdotter; dann rolle ihn aus, stich mit einem blechenen Förmchen runde Kräpfchen aus, fülle sie in der Mitte mit Eingemachtem, bestreiche sie neben, mach einen Deckel darauf und backe sie gelb. Ehe sie im Ofen kommen, werden sie mit Eyergelb bestrichen.

665. Zimmet Zeltchen.

16. L. Zucker, und 16 L. fein gestossene Mandeln, werden auf das Kohlfeuer gesetzt und gut gerührt; wenn der Zucker laulicht ist, kommt 2 L. Zimmet und 2 Eyerweiß hinein, nebst 1 abgeriebene Citrone, vom Feuer abgesetzt, Zeltchen daraus formirt und ganz langsam gebacken.

666. Zimmet Mandeln.

Zu diesen wird eben diese Masse, wie zu Mandeln im (Schlafrock,) gemacht. Ist diese fertig, so kommt eine abgeriebene Citrone, und 1 1/2 L. fein gestoßenen Zimmet darein, und übrigens wie die schon genannten Mandeln behandelt.

667. Zimmet Rinden.

Weiche 1 Q. Tragand, in 2 L. Wasser ein, und laß ihn über Nacht stehen; dann nehm ihn in Mörscher und reibe ihn mit 8 L. Zucker und 2 L. Zimmet, nebst 1 Q.

Zimmetwasser, stoße ihn zu einem Teig, formire Zimmetrinde daraus und laß sie trocknen.

668. Zellernüß = Macaronen.

8 L. Zucker, werden mit 2 Eyerweiß gut gerührt, 8 L. grobgeschnittene Zellernüß und eine abgeriebene Citrone darunter gemengt, auf Oblatten tressirt und gebacken.

669. Zucker Bretzchen.

Rühre 16 L. Zucker, mit 8. L. Butter, 3 Eyerdotter und von 1 Citrone das Gelbe nebst 1/2 L. Zimmet und 1 Q. Nelken, wörke die Masse mit Mehl an, daß sie nicht zu dick und nicht zu dünn ist, formire Bretzchen daraus, lege sie auf butterbestrichene Blecher, bestreiche sie mit Eyergelb und backe sie bey mittlerem Feuer.

670. Zuckerbrödchen.

5 Eyer werden mit 8 L. Zucker, gut gerührt, Citronen und gewürz dazu gethan und zulezt 16 L. Mehl darunter gemengt Kipf auf geschmierte Blecher tressirt und gebacken.

671. Zuckerbrod.

16 L. Zucker, werden mit 9 Eyern, und 3 Dotter, gut gerührt, mit 16 L. Mehl angemengt, in papierene Capsel gefüllt, mit Zucker bestreut und gebacken.

672. Zuckerkalatschen.

Mache einen Teig, von 6 L. Butter, 6 L. Zucker, 12 L. Mehl, 4 L. gestoßenen Mandeln, 1 abgeriebene Citrone, 2 Eyerdotter und 2 Eßlöffelvoll Citronensaft; stich Kalatschen davon aus, lege sie auf butterbestrichene Blecher und backe sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Eingemachtem bestrichen und glassirt.

673. Zürcher Frauen Backwerk.

Schlage 7 Eyerweiß zu Schnee, rühre 16 L. Mehl und 8 L. Zucker darein, schlage die Masse gut ab, menge eine abgeriebene Citrone darunter, gieße die Masse durch einen Trichter nach Gusto in heißes Schmalz und wenn es auf der einen Seite gelb ist, wird es umgewand und auf der andern Seite auch gelb gebacken.

674. Zürcher Waffel.

10 L. Schmalz wird gut abgerührt, dann kommt darein 8 L. Zucker, 8 L. fein gestoßene Mandeln, 1 L. dergleichen Zimmet, 7 L. guten Wein und zuletzt 1/2 Pf. Mehl darunter, wie die andern Waffeln behandelt und gebacken.

675. Zürcher kleines Zwiebackbrod.

12 L. Zucker werden mit 4 ganzen Eyern, und 2 Eyerweiß, gut gerührt, nach-

dem Anis darein gethan, zuletzt 3/4 Pf. Mundmehl darunter gemengt, lange Wörgel ausgedreht, auf bestrichene Blecher gesetzt, mit Eyergelb bestrichen und gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie über Nachts im Keller gelegt, und des andern Tages Messerruckendick geschnitten.

676. Zürcher großes Zwiebackbrod

Rühre 8 L. Zucker, mit 2 ganzen Eyern und 4 Dotter, gut ab; thue 1 Citrone darein, und menge 8 L. Mundmehl darunter, fülle sie in Papierene Capsel, und backe sie. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie in Schnitten geschnitten und gelb geröstet.

677. Zwieback, Straßburger.

Schlage von 10 Eyerweiß einen Schnee, thue die 10 Dotter darein, und arbeite es durcheinander; dann menge 1 Pf. Zucker hinein, wörke die Masse aus, schlage sie kalt, thue eine abgeriebene Citrone darein, rühre sie mit 26 L. Mundmehl an, fülle sie in blechene Forme oder in papierene Capseln und, backe sie. Wenn sie fertig sind, werden sie nach Belieben geschnitten.

678. Zwieback mit Chocolade Glassur.

1 Pf. Zucker, wird mit 8 Eyergelb gerührt; dann werden 8 Eyerweiß zu Schnee

geschlagen, dazu gethan und zulezt 1 Pf. Mehl darunter gemengt, in Capsel gegossen und gebacken. Wenn sie fertig sind, werden sie in Schnitten geschnitten, und ganz mit Chocolade-Glassur glassirt.

679. Zimmet Schnitten.

1 Pf. gehackte und geröste Mandelkrümbel, und 1 Pf. gehackte Mandeln, werden mit 5 Eyern angemacht, 1 L. Zimmet darunter gemengt, auf Oblatten gestrichen und gebacken. Wenn dieses geschehen ist, werden sie mit Citronen Glassur bestrichen und in Schnitten geschnitten.

680. Zuckerbrod Hohlhippen.

Man wiegt 1 1/2 Pf. Eyer, schlägt das Weiße zu Schnee, und rührt das Gelbe bis auf 5 Dotter von den Eyern, nebst 1 Pf. Zucker darein; nach diesem mischt man 5 Tropfen Citroneneſſenz, und 1 Pf. Mehl darunter, tressirt sie wie lange Bisquit, bestäubt sie mit Zucker und backt sie.

681. Zuckerbrod.

Man rührt 12 Eyerdotter, mit 1 Pf. Zucker und 1/2 Schoppen Rosenwasser, schlägt 6 Eyerweiß davon zu Schnee, zulezt mit 1 1/4 Pf. Mehl eingerührt, auf Papier tressirt, mit Zucker bestreut und gebacken.

682. Zuckerschnitten, Hamburger.

Man stößt 4 Pf. Rafinat, in 1/2 Maas Ram und 1 Schoppen Zimmetwasser; rührt darunter 1/2 Pf. geschnittene Mandel, 1/2 Pf. Citronat, 2 Citronen, 1/2 L. Cordomom, 1/2 L. Hirschhornsalz, welches vorher in Canelwasser eingeweicht wird, und macht die Masse mit 4 Pf. Mehl an, formirt sie wie Lebkuchen, legt sie auf Papier und backt sie langsam.

683. Zimmetbögen, Hamburger.

1/2 L. Tragand, wird in 4 Eyerweiß eingeweicht, 3/4 Pf. Zucker, 1/2 Pf. geriebene Mandel, 2 1/2 L. Zimmet, 6 L. Citronat, 2 Citronen und 3 Eyerweiß darunter gemengt, dann wird die Masse zusammengemacht, und auf bestrichene Blecher gebacken.

684. Zimmet Macaronen.

Die Masse wird wie eine kalte Macaronenmasse gemacht, mit etwas Bolus und Zimmet gefärbt, oval auf Oblatten tressirt, mit Hagelzucker bestreut und gebacken.

685. Zimmet Schwänn.

Schlage 10 Eyerweiß zu Schnee, rühre darein 3/4 Pf. Zucker, 4 L. Mehl, 4 L. gehackte Mandeln, 1 L. Zimmet und etwas Bolus Armeni; tressire sie auf Oblatten und bestreue sie mit Pistatzen.

686. Zeltchen von Citronen.

Nimm nach Belieben Citronensaft, rühre solchen mit feinem Zucker ganz dick, mache ein Blech ganz heiß, bestreiche es mit Butter trage die Masse ganz dünne darauf und backe sie. Wenn dieses geschehen ist, so schneide sie zu schönen 4eckigten Täfelchen.

Zweyter Abschnitt.

Von Zubereitung der Farben.

687. Trockne Coschinil Farbe.

1 L. Coschinil, wird sehr fein gerieben, nach diesem 1/2 L. weißen Bodaschen, 1 Q. Allaun, 1 L. Cremotartori, mit etlichen Theelöffelvoll Wasser angefeuchtet, daß die Masse flißig wird, fülle zuletzt 1/2 L. Puder darein, und trockne sie in Stücken.

688. Rothe Farbe zu Zeltchen.

4 L. Fernambock, läßt man mit einer halben Maas Wasser aufkochen; dan gießt mans ab, schütt dafür 1/2 Maas siedente Milch daran, läßt es wieder kochen, und thut so viel fein gestoßenen Allaun darein, bis die Farbe schön roth ist. Soll diese Farbe zum Mahlen gehören, so wird sie mit Gummi versetzt.

689. Rosenfarbe.

4 L. Fernambock, werden mit Wein an=

gefeucht, einige Stunden stehen gelassen, 1 Schoppen Regenwasser darüber gegossen, und abermals 24 Stunden stehen gelassen; alsdann langsam aufsieden lassen und so lange gerührt, bis die Farbe gelb sieht, jezt wird 1 L. Allaun darin aufgesotten, und wenn die Farbe kalt ist, wird sie durch ein Tuch geseyt.

690. Rosenrothe Farbe.

1/2 Pf. Fernambock, wird 4mal jedesmal mit 1 Maas Wasser 1/4 Stundelang gesotten, zu 1 Maas Wasser 1 Q. römischen Allaun, und zu 4 Decoction 1 Q. fein geriebenen Coschinil und 1 Q. gestoßenen Salmiak. Dieses alles wird durch ein Sieb, in eine Schüssel gegossen, und gesotten und wenn es noch lau ist, wird ein gläſserner Kolben darein gesetzt, in welchem 3/4 Pf. gutes Scheidwasser gethan wird; alsdann wird nach und nach 8 L. dünngedrehtes engliches Zinn darein gethan, und wenn es beynahe geschmolzen ist, wird 1 Q. Expret deset marin dazu genommen; ist dieses alles gut geschmolzen, so wird es zu der Farbe gethan, und muß von Zeit zur Zeit mit frischem Wasser abgeschwämt werden, damit sie rein wird.

691. Carmin.

Stoße nach Belieben Coschinil recht fein,

dann thue in einem Topf, von der Farbe Nr. 689. und laß solche langsam sieden; nachdem menge dem Coschinil darunter, laß noch 3 oder 4 Wall auf thun, und wenn die Farbe kalt ist, so seye sie durch ein Tuch.

692. Rothe Tinta.

Eine gute Handvoll Fernambock, wird in einem gut glassirten Topf mit Weinessig gesotten, daß aber nicht überlaufen darf. Vorher läßt man Wasser darüber stehen, welches abgegossen wird; dann kommt eine Nußgroß Allaun dazu und so viel im Wasser aufgelöster Gummi als nöthig ist.

693. Saftgrün.

Märzen Veilchen werden gestoßen, durch ein Tuch gepreßt und mit Allaun abgeröst, bis der Saft dick ist.

694. Grüne Farbe zum Marcepan mahlen.

Gelbe Failblätter werden gestoßen und ausgepreßt, und mit so viel Gummi versetzt, daß die Farbe einen schönen Glanz bekommt.

Dritter Abschnitt.

Vom Gefrornen.

Zum Gefrornen gehört erstlich ein zinnenes Becken, das von gleicher Weite, und der Deckel mit einer Schraube und Handhäbe versehen ist. Dieses Becken wird in einem dazu gehörigen Kübel gesetzt, in welchem das Eis kommt. In diesem Kübel wird unten Eis gethan, die Büchse darauf gesetzt, neben herum wieder Schichtenweis Eis und Salz gethan, bis der Kübel voll ist; alsdann kommt das, was man gefrieren will, hinhinein, welches so lange gedreht wird, bis es gefroren ist, und da die Masse neben an der Büchse am ersten gefriert, so muß diese öfters mit der Spattel losgemacht werden, damit die Masse gleich gefriert. Wenn nun alles gefroren ist, so kommt das Gefrorne in eine beliebige Form, und will man es aufbewahren, so wird es mit Papier umwunden, und mit Sauerteig verstrichen, in frisches Eis gesetzt und im Keller aufbewahrt.

696. Ramgefrornes.

1 Maas Ram, 1/2 Pf. Zucker, 6 Eyer und 4 Löffelvoll Zimmetwasser, werden auf dem Kohlfeuer so lange geschlagen, bis es einen Wall aufthun will; nachdem wird es kalt geschlagen, durch ein Harrsieb getrieben und in die Büchse gethan, wo es alsdann gefrieret.

697. Englicher Crem.

1 Löffelvoll Ram, 6 Eyerweiß, 4 L. geriebenen Chocolade und 4 L. Zucker, werden miteinander auf dem Kohlfeuer geschlagen, bis es dick wird; dann wird es in die Gefrierbüchse gethan, oder als bloßer Crem in die Gläser gefüllt.

698. Englischer Crem.

Nimm guten Ram, etwas Oragenblüthewasser, 6 Eyerweiß und 4 L. Zucker; schlage dieses auf dem Kohlfeuer so lange, bis es dick werden will; alsdann laß es kalt werden und gefrieren.

699. Rother Crem.

1 Schoppen Ram, 6 Eyerweiß und 2 L. Zimmet, werden mit Türnessel gefärbt, und behandelt wie N. 697.

700. Gelber Crem.

1 L. geriebene Citronenschalen, die Dosis wie von N. 98 genommen, und eben so behandelt.

701. Lübecker Citronen Crem.

1 Schoppen Wein, den Saft von 6 Citronen, 2 Citronen am Zucker abgerieben, 2 ganze Eyer, 16 Dotter und 1/2 Pf. Zucker wird miteinander auf dem Feuer dickgeschlagen, und übrigens behandelt wie die ersten.

702. Hamburger Citronen Crem.

2 Schoppen Wein, 10 Eyerdotter und nach Belieben Zucker, wird auf gelindem Feuer, zu Schaum geschlagen, und wenn man glaubt, daß die Eyer fertig sind, wird von 8 Citronen der Saft, von 2 Citronen das Gelbe und etwas Cordomom darunter gethan, so lange geschlagen als es nöthig ist und wie die übrigen behandelt.

703. Mandel Crem.

2 Schoppen Ram, 3/4 Pf. Zucker, 1/2 Pf. mit Milch fein geriebene Mandeln, werden durchgepreßt und auf dem Feuer dick geschlagen; dann 4 L. Canelwasser dazugethan, noch eine Weile gerührt und in die Terrains gegossen.

704. Crem de Barbat.

3 Schoppen Ram, 20 Eyerdotter, etwas verdrückte bittere Macaronen, ganzen Canel und eine am Zucker abgeriebene Citrone, wird auf dem Feuer geschlagen und wie gewöhnlich behandelt.

705. Vanil Crem.

3 Schoppen Ram, 16 L. Zucker, 20 Eyerdotter und eine Stange Vanil wird zerschnitten und behandelt wie N. 701.

706. Chocolade Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 1/2 Pf. Chocolade und 10 Eyerdotter, und behandle es wie N. 701.

707. Coffee Crem.

Koche 1/2 Pf. gebrannten und gemalnen Coffee, recht stark mit Wasser; thue darein 3 Schoppen Ram, 20 Eyerdotter, 16 L. Zucker und behandle ihm wie N. 701.

708. Marosin Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 20 Eyerweiß, 16 L. Zucker, und laß es gefrieren; nach diesem nimm nach gutdünken Marosin dazu.

709. Fleur de Oragen Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 20 Eyerweiß, 1/4 Schoppen Oragenwasser und 2 L. Zucker, und behandel es wie N. 701.

710. Roggen Brod = Crem.

3 Schoppen Ram, 20 Eyerdotter und 16 L. Zucker, wird auf dem Feuer geschlagen, wenn es vom Feuer kommt, wird 3/4 Pf. geriebenes Brod darunter gemengt, und übrigens wie N. 701 behandelt.

711. Parieser Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 20 Eyergelb, 12 L. gestoßene und geröste Mandeln und 8 L. Zucker; schlage die ganze Masse auf dem Feuer und behandle sie wie N. 701.

712. Bisquit Crem.

Man läßt 3 Schoppen Ram, mit etwas Cordomom aufkochen; thut darein 6 L. Zucker, 1 am Zucker abgeriebene Citrone, 8 Eyergelb und etwas Canilwasser, läßt dieses alles während dem Schlagen gut kochen; nach diesem rührt man 1 Pf. Bisquit darein, treibt es durch ein Sieb und füllt es in Gläser.

713. Citronen Crem.

12 Eyerdotter, 12 L. Zucker, 1 Schoppen Wein und das Gelbe von einer am Zucker abgeriebene Citrone, wird auf dem Feuer dick geschlagen, zulezt der Saft von 2 Citronen dareingerührt und kalt werden lassen.

714. Gebrannten Zuckercrem.

3 Schoppen Ram, 20 Eyerdotter, 5/8 Pf. braungebrannten Zucker und 1/8 Schoppen Oragenblüthewasser, wird auf dem Feuer geschlagen, und wenn der Crem fertig ist, läßt man dem Zulker darinnen auflößen.

715. Bistatzen Crem.

12 L. Pistatzen, werden fein mit Ram gerieben, 3 Schoppen Ram, 12 Eyerdotter, 3/8 Pf. Zucker und etwas Oragenwasser darein gemengt, mit dem Pistatzensaft grün gefärbt und wie der vorhergehende behandelt.

716. Nocsetts Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 16 Eyerdotter, 16 L. Zucker und 12 L. Zellernüß, reibe sie mit Ram und behandle sie damit wie gewöhnlich.

717. Streises Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 16 Eyerdotter, und 1/2 P. Zucker, beym Gefrieren thue so viel durch ein Sieb gepreßte Erdbeer dazu, daß die Masse Fleischfarb wird, und behandle sie übrigens wie gewöhnlich.

718. Macaronen Crem.

Nimm 3 Schoppen Ram, 16 Eyerdotter, nach gutdünken Macaronen und Zucker und behandle ihn wie vorher schon gemeldet ist.

719. Punsch zu gefrieren.

Nimm 9 Citronen, 3 Pomeranzen, 2 am Zucker abgeriebene Pomeranzen- und 2 am Zucker abgeriebene Citronenschalen, thue nach Belieben Arrack darein, etwas gesottnes Wasser, und versüße ihn mit Zucker nach Belieben. Von Arrack darf er nicht zu stark gemacht werden, sonsten gefriert er nicht.

720. Haselnuß Eis.

Reibe 16 L. abgezogene Haselnüsse mit 1 Schoppen Ram, und nimm nach diesem noch 1 1/2 Schoppen Ram, und 5/8 Pf. Zucker dazu, schlage 4 Eyerweiß zu Schnee und setze alles so lange auf das Feuer, bis es sieden will, dann gefriere es.

721. Erdbeer Eis.

Man drückt 1 1/2 Maas Erdbeer, von 4 Citronen den Saft, ohngefähr 3/8 Pf. Zucker, etwas Burgunder Wein und vermengt dieses mit so viel gesottenem Wasser als man das Quantum haben will.

722. Hohlbeer Eis.

1 Maas schöne Hohlbeer, 1/2 Maas Johannesbeer, von 4 Citronen den Saft, und nach Belieben Zucker, wird mit dem nöthigen abgekochten Wasser vermengt, und Vorschriftsmäßig behandelt.

723. Kirschen Eis.

3 Pf. schwarze zeitige Kirschen oder Weichsel, von denen die Stiel abgepflickt sind, werden die Hälfte mit den Kernen gestoßen, und die andern ausgesteint; alsdann wird der Saft von 6 Citronen, Zucker und Wein nach Belieben dazu gethan, mit dem nöthigen abgekochten Wasser vermengt und durch ein Sieb getrieben.

724. Pfirschen Eis.

Ziehe die Haut von den Pfirschen ab, verstoße 6 Kerne, und nimm dazu 2 Citrone, 1 Schoppen Rheinwein, nach Belieben Zucker, das nöthige abgekochte Wasser, treibe alles durch ein Sieb und behandle es nach Vorschrift.

725. Annanas Eis.

Die Annanas werden auf Zucker gerieben, Citronensaft darunter gemengt und mit dem nöthigen Wasser verdünnt.

726. General-Apfel-Eis.

Von 2 Generaläpfeln, werden die Kerne in Mörscher verrieben, den Saft von 2 am Zucker abgeriebene Citrone, etwas Burgunder oder Rheinwein und Zucker nach Belieben darunter gethan und mit dem gehörigen Wasser vermengt.

727. Quitten Eis.

Schäle 3 oder 4 schöne Quitten, reibe sie auf einem Reibstein, thue sie in ein verzinntes Kastarol; dann nimm dazu etwas Rheinwein, nach Belieben Nelken, Canel, Macis und Citronenschalen, laß alles gut kochen, damit die Rauigkeit vergeht, und menge nach gutdünkem Zucker darunter.

728. Oragen Eis.

Nimm den Saft von 6 Oragen, reibe

einige am Zucker ab, von 8 oder 10 Citronen den Saft, welcher mit Zucker versüßt wird, etwas Wein und das nöthige Wasser.

729. Citronen Eis.

Nimm den Saft von 12 Citronen, reibe einige davon am Zucker ab, versüße ihn mit Zucker, nimm Wein und das gehörige Wasser dazu und behandle es übrigens wie oben schon gemeldet ist.

730. Apricosen Eis.

Wird wie das Pfirschen Eis behandelt. Wenn man keine frischen Apricosen hat, so nimmt man 1 Pf. Marmolade, oder 6 bis 7 gestoßene Apricosenkerne, so viel Wasser daß sie sich auflößen, und läßt es auf dem Feuer zergehen, aber nicht Kochen, thut von 10 Citronen den Saft darein, und gießt es durch ein Tuch. Im Winter muß von allerley Früchten und Marmolade Gefrornes gemacht werden.

731. Hünbeer Eis.

Nimm 1 Pf. Hünbeer Mark, 1/2 Pf. Zucker, von einer Citrone den Saft, 1/2 Maas Wasser und 1 Glas Wein und verfahre damit wie schon bekannt ist.

732. Citronen Eis.

5 Boutellie Wasser, 3 am Zucker abge-

geriebene Citronen, nebst dem Saft von 1 Citrone, läßt man gut aufkochen; dann schlägt man 3 ganze Eyer und eben so viel Dotter, thut zu diesen 1/2 Boutaillie Wein und den Saft von 6 Citronen dazu, hohlt die Citronen aus, und füllt das Gefrorne darein. Nach diesem macht man den Deckel darauf, wickelt es in Papier, und legt es so lange auf Eis, bis man es braucht.

733. Fleur de Orgea.

Schöne weiße Oragenblätter, werden mit dem Saft von einer Citrone, im Wasser gekocht, bis sie weich sind; alsdann werden sie mit einigen Citronen in Mörscher gerieben, und Zucker bis es süß genug ist, darein gemengt.

334. Violen Eis.

Merzen Veilchen werden ausgepreßt, mit Zucker, etwas Citronensaft und Wasser vermengt und gefroren.

753. Heidelbeer Eis.

Die Heidelbeer, werden durch ein Haarsieb getrieben, 1 Glas Wein, der Saft von 1 1/2 Citrone darein gethan und mit Zucker versüßt. Man kann auch Heidelbeer Marmolade machen; wozu man etwas Ram und 2 Eyer nimmt, beydes untereinander macht und gefrieren läßt.

736. Rosen Eis.

Lege in eine verschloßene Büchse, eine Lag Rosenblätter, und eine Lag Zucker; preß den Saft davon aus, vermische ihn mit Ram Crem, und färbe ihn mit Coschinil. Man kann auch statt Ram, etwas Citronensaft, Rosenwasser, Zucker und Coschinil nehmen.

737. Jasmin, Nelken und Grasblumen,

Werden wie das Roseneis behandelt.

738. Maulbeer Eis.

Die Maulbeer werden ausgepreßt, und etwas Citronensaft, Wein und Zucker dazu gethan.

739. Birn Eis.

Muscateller, oder andere geschmackhafte Birn, werden weich gesotten, durch ein Haarsieb getrieben, mit einer Tasse Wein und Wasser verdünnt, und nach Gusto Zucker darein gethan.

740. Melonen Eis.

Gute Melonen, werden am Zucker abgerieben, mit Citronensaft, Wein und Zucker und nach gutdünkem mit Wasser vermengt.

741. Hagebutten Eis.

Man nimmt Hagebutten = Marmolade,

vermengt ihn mit Citronensaft, Wein und Zucker und verdünnt ihn mit gekochtem Wasser.

742. Mispeln Eis.

Die Mispeln werden durch ein Sieb getrieben, und mit Zucker und Wein versetzt.

743. Maronen Eis.

3/4 Pf. gute Kastanien, werden weich gesotten, in Mörscher mit süßem Ram gerieben, und mit Ram so verdünnt, daß man sie durch ein Tuch pressen kann, und nach Gusto mit Zucker versüßt.

744. Saft Eis.

Ein Eßlöffelvoll englischer Saft, wird mit dem Saft von 8 Citronen nach und nach verdünnt, etwas Zucker und gekochtes Wasser daran gethan und durch ein Tuch getrieben.

745. Thee Eis.

3 Schoppen Ram, läßt man unter beständigem Umrühren, mit 20 L. Zucker und etwas feinem Thee, aufkochen; nimmt den Schnee von 10 Eyerweiß dazu und treibt es durch ein Sieb.

746. Butter Eis.

Laß 1/2 Maas Wasser, mit 3/4 Pf. Zucker, aufkochen; dann nimm 10 Eyergelb, eine am Zucker abgeriebene Citrone und 16 L. Zucker dazu, und schlägt es untereinander.

747. Donkäs Eis.

3 Schoppen guten süßen Ram, 6 ganze Eyer, 16 L. auf dem Reibstein geriebenen guten Käß und 16 L. Zucker, werden mit einander vermengt, und bekanntlich behandelt.

748. Zelleri Eis.

Koche schöne Zelleri Wurzen, schäle sie sauber und wasche sie rein in frischem Wasser ab; dann treibe sie durch ein Haarsieb, und menge nach Belieben Citronensaft und Zucker darunter. Man kann auch statt Zelleriwurzen, dem Saamen davon nehmen und diesem mit süßem Ram vermischen.

749. Dontrüffeln Eis.

Der Trüffel wird in Wasser weich gesotten und geschält; alsdann auf dem Reibstein fein gerieben, mit etwas Zucker und Wein vermengt, mit Wasser verdünnt und durch ein Haarsieb getrieben.

750. Reiß Eis.

Nimm feines Reißmehl, rühre nach und nach 3 Schoppen Ram darunter, menge 4 L. Butter, nebst 16 L. Zucker darein, laß es unter öftern Umrühren aufkochen und verfahre damit nach bekannter Weise.

751. Hollunder Eis.

Laß 2 Handvoll Hollunderblüthe, und 8 L. fein geschnittenes Süßholz, in Wasser

eine Weile aufkochen, schütte es wohl durch einander und vermenge es mit Zucker und Citronensaft. Man kann auch das Süßholz und Hollunder im Ram kochen, und 16 L. Zucker und 10 geschlagene Eyer, darein rühren. Dieses Gefrorne ist zwar nicht für jedermann angenehm, ist aber sehr gesund, und befördert dem zurückgetrettenen Schweiß.

752. Butter Gefrornes.

1/2 Maas siedender Ram, wird über 4 am Zucker abgeriebene Citronen, 6 Eyerdotter und nach Belieben Zucker gegossen und beständig gesprudelt, daß er nicht zusammenlauft; dann wird es durch ein Haarsieb gegossen, und wenn es gefroren ist, wird die Büchse ins heiße Wasser gestoßen damit das Gefrorne herausfällt.

753. Chocolade Gefrornes.

Schlage 4 Eyerdotter, menge darunter 8 L. geriebenen Chocolade und 1/2 Pf. Zucker; dann siede 1/2 Maas Ram, mit ein 16tel Vanil, einmal auf, und rühre das Uibrige darein; nach dem treibe alles durch ein Haarsieb, und verfahre übrigens wie mit dem vorhergehenden.

754. Erdbeer Gefrornes.

Preße die Erdbeer aus, und vermische dem Saft mit Zucker; dann thut man es

in die Gefrierbüchse, arbeitet es gut durcheinander und läßt es gefrieren.

755. Hünbeer Gefrornes

Wird eben so, wie das Vorhergehende behandelt, nur daß statt Erdbeer, Hünbeer genommen werden.

756. Vanil Gefrornes.

1 Q. Vanil, wird in 3 Schoppen Ram gesotten und wenn er kalt ist, kommt nach Belieben Zucker darein, durch ein Sieb getrieben und gefroren.

757. Quitten Gefrornes.

Die Quitten werden im Wasser weich gesotten, und durch ein Sieb getrieben. Auf 1 Pf. Quitten, nimmt man 1/4 Pf. geläuterten Zucker, 1 Schoppen Malaga, das Gelbe von 2, und der Saft von 1 Citrone, thut dem Zucker kalt darein, und treib die ganze Masse noch einmal durch ein Sieb, und gefriert es.

758. Citronen Gefrornes.

12 Citronen, werden an 1/4 Pf. Zucker abgerieben, das Abgeriebene in ein Gefäß gethan, der Saft darangedrückt, der übrige Zucker geläutert und wenn er kalt ist, darangegossen, und dann gefroren.

759. Mareschieno Gefrornes.

Wird wie die darauffolgende Masse ge-

macht; ist die Masse bald gut gefroren, so werden 2 Theelöffelvoll Mareschino dazu gethan, recht durcheinander gearbeitet und gefroren.

762. Papine Gefrornes.

1/2 Maas Ram wird abgesotten und wenn er kalt ist, mit 9 Eyerdotter gesprudelt; dann wird das Gelbe von 1 Citrone am Zucker abgerieben, und etwas Zimmet mit 12 L. geläutertem Zucker darunter gemengt. Nach diesem wird das Vermengte auf Kohlfeuer gesetzt und so lange gerührt, bis es dick ist; alsdann wird die Masse durch ein Harrsieb getrieben, in die Gefrierbüchse gethan, und wenn es beynahe gefroren ist, wird ein Tropfen Pergamottenöl darunter gethan.

763. Pfirschen Gefrornes.

Schäle reife Pfirschen, lös die Kerne heraus, und nimm zu 1 Pf. Pfirschenmark, 1/2 Pf. geläutertem Zucker, 1/2 Schoppen Rheinwein, den Saft von 3, und das Gelbe von 1 Citronen, treibe sie durch ein Haarsieb und laß sie gefrieren.

764. Pistatzen Gefrornes.

1/2 Maas Ram wird gesotten, 5 L. Pistatzen fein gestoßen, und mit 1/2 Pf. Zucker, 1 gut geschlagenes ganzes Ey, und 5 Dotter vermengt, der Ram siedend daran gegossen, schaumig geschlagen u. gefroren.

765. Pomeranzen Gefrornes.

Reibe 6 Pomeranzen, und 4 Citronen, an 1 Pf. Zucker ab; gieß 2 Caffeetassen Malagewein, und eine Tasse Wasser darauf, läutere den übrigen Zucker, woran die Pomeranzen und Citronen abgerieben wurden, menge ihn unter die Masse und verfahre übrigens damit, wie bey Nr. 760 angezeigt ist.

764. Weichsel Gefrornes.

Stoße nach belieben Weichsel samt den Kernen, und um solche einen besseren Geschmack zu geben, laß sie über Nachts stehen; alsdann laß den Saft durch ein Tuch laufen, menge nach Gusto Zucker darunter, und behandle sie übrigens wie das Vorhergehende.

Vierter Abschnitt.

Von Marmolade, Gilee, Sirop, Getränken, trocknen und saftig eingemachten Früchten und Pasten.

Anmerk. Bey den eingemachten Früchten komt bisweilen eine Frucht mehrere Male vor, wo aber die Behandlung derselben, jedesmal verändert ist; es kann also die Frucht nach Gusto behandelt werden, weswegen auch eigentlich keine Städte angegeben sind, indem man sich hierinnen blos nach dem Gou richtet.

765. **Vom Eingemachten überhaupt**

Zu allen nachstehenden Früchten, nimmt man geläutertem Zucker. Die Früchten werden so dareingelegt, daß sie Platz haben, und gut bedeckt sind, legt ein Papier darüber, und läßt sie bis den andern Tag stehen. Dann gießt man den geläuterten Zucker ab, nimmt noch nach Proportion geläutertem Zucker dazu, kocht ihn wie vorher, läßt ihn etwas abkühlen und gießt ihn wieder über die Früchte. Dieses wiederhohlt man 3 = 4 = auch 5mal, bis sie keinen

Schaum mehr geben, und der Zucker nicht mehr so dick ist. Nach diesem kocht man den Zucker zum Fadenzug, thut die Früchte darein, läßt sie mit aufkochen, nimmt den Schaum ab und bewahrt ihn auf. Rothe Quitten, werden gleich im Anfang mit dem Zucker gekocht, der Kessel zugedeckt und wenn sie steigen, hebt man sie vom Feuer ab und läßt sie eine Weile stehen; alsdann läßt man sie noch etlichemal auf gelindem Feuer aufwallen bis man sieht, daß sie roth werden, und weich sind, und wenn sich der Sirop gelirt, so nimmt man sie vom Feuer ab, und füllt sie in Gläser.

766. Von dem Kalmus

Drückt man so gut als möglich, das Wasser heraus, und läßt ihn über Nachts in kaltem Zücker stehen; dann gießt man den Zucker ab, thut frischen dazu und kocht ihn zum Flug. Nach diesem wird er auf ein Drathsieb tablirt, oder auf ein Gitter geworfen, und auf Sieben getrocknet. Auch bey Pomeranzen, Citronen und dergleichen wird beym trocknen der Zucker, worinnen sie liegen, nicht mitgenommen, sondern in ganz frischem Zucker getrocknet. Kirschen, Johannisbeer, Erdbeer und dergleichen Früchten, werden auf 2mal fertig gemacht. Man nimmt auf 1 Pf. Frucht, 3/4 Pf. Zucker, kocht ihn zum Flug, thut die Früchte hin=

ein, schaumt, ihn unter öftern umritteln ab, läßt ihn bis den andern Tag stehen und füllt ihn in ein Gefäß; alsdann wird der Zucker abgegossen, wieder aufgekocht, abgeschaumt, zum Fadenzug gesotten, die Frucht hineingethan und bis zu seiner Consistanz gekocht.

767. Maulbeer.

Werden wie die Hünbeer behandelt, nur muß man sich in Acht nehmen, weil sie ihren Saft nicht so leicht fahren lassen, daß man sie so lange aufkochen läßt bis man sieht, daß sich der Zucker verdünnt.

768. Pfirschen in Brandwein.

Man lange die Pfirschen, wie beym Einmachen, und macht die rauhliche Haut ab; dann legt man sie bis den andern Tag in Zucker, und kocht sie so lange, bis sie weich sind. Nach dem nimmt man Zucker und Spiritus von gleichem Quantum, mischt beydes durcheinander, gießt solches über die Pfirschen, und bewahrt sie in Gläsern auf.

769. Aprikosen in Brandwein.

Werden eben so, wie die Pfirschen in Brandwein behandelt; und auf diese Art können alle Früchte eingemacht werden.

770. Kirschen in Brandwein.

Man nimmt große spanische Kirschen oder eichsel, Wschneidet die Stiele halb ab, sticht

sie mit einer Stecknadel, und nimmt zu 1 Pf. Kirschen, 8 L. Zucker, gießt Brandwein und ganzen Canel darüber und füllt sie in Gläser.

771. Kirschen in Brandwein.

Man nimmt zu 3 Pf. Kirschen, 1/2 M. Essig, läßt solchen mit 1 1/8 Pf. Zucker sieden, thut etwas gebrochenen Canel und Nelken darein, läßt ihn etwas abkühlen und gießt ihn über die sauern Kirschen.

772. Kukumern in Essig.

Nimm kleine Kukummern, schneide die Schwänze weg, wische sie mit einem Tuch ab, lege sie in eine Schüssel, streue Salz darauf, laß sie 24 Stunden stehen und schüttle sie gut durcheinander; dann lege sie Schichtenweis in einem Topf, streue frischen Fenchel, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken, Imber und in Scheiben geschnittenen Meerrettig dazwischen; dann beschwere sie etwas, siede guten Essig, gieße ihn heiß darüber, schütte ihn einige Tage nach einander wieder davon ab, koche ihn auf und gieße ihn wieder darüber.

773. Apricosen Marmolade.

Die Apricosen, werden unter beständigem Rühren zu Mark gesotten, durch ein Sieb getrieben, zu 1 Pf. Abricosenmerk 24 L. Zucker genommen, und abgeröstet.

774. Kirschen Marmolade,

Wird eben so, wie Apricosen Marmolade gemacht.

775. Johannesbeer Marmolade

Wird auch wie Apricosen Marmolade gemacht.

776. Quitten Marmolade,

Macht man wie die vorherzehenden.

777. Hambutten Marmolade.

Zu 1 Pf. Hambuttenmark, wird 1 Pf. Zucker genommen und wie die vorhergehenden behandelt.

778. Pomeranzen = Blüthe Marmolade.

Die Pomeranzenblüthe wird mit Citronensaft gekocht, damit sie weiß bleibt, zu 1 Pf. Mark 1 Pf. Zucker genommen und wie die vorhergehenden Marmol. behandelt.

779. Aepfel Marmolade.

Schöne Renettenäpfel, oder andere, die weißes Mark haben, werden auf gelindem Feuer gedämpft aber so, daß sie ganz bleiben; alsdann werden 5/4 Pf. Zucker zum Bruch gesotten, 1 Pf. Mark darein gethan und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Teller abschieben läßt.

780. Marmolade von Kirschentrage

Nimm 3 Pf. Amerellen, steine sie aus, röste sie auf dem Feuer ab, bis sie auf einem Sieb ablaufen; dann treibe sie durch, röste sie bey starkem Feuer mit etwas Zucker ab, nimm von dem abgelaufenen Saft, und färbe 5 Pf. Zucker damit und wenn er trocken ist, so stoße ihn. Nach diesem weiche 3 L. Tragand mit Kirschensaft ein, stoße die Masse damit, formire sie, und trockne sie bey gelinder Hitze. Auf diese Art werden Hünbeer und andere Fruchtmarmoladen zu Trage gemacht.

781. Früchte von Marmolade zu machen.

Man nimmt eine der Früchte angemessene Marmolade, röstet sie, oder wörkt Zucker darein; dann steckt man auf Drath die Früchte daran herum, kocht alsdann schöne Hausblasen, färbt sie nach Bedürfniß der Farben, und hängt dem Drath, der an einem Ende umgebogen ist, auf, bis die Hausblasen trocken ist; dann macht man auf Birn und Aepfel die Butzen von Nelken, und die Backen von Carmin. Auf Pfirschen, Apricosen und grüne Mandeln, macht man den Bau von Puder, auf Zweschten und Trauben mit Schmalte, steckt natürliche Stiel und Blätter daran, und wenn man

sich Mühe giebt, so werden sie so täuschend, daß sie jedermann für natürliche hält. Beim Genuß, zieht man die Haut ab.

782. Weiße Apfelkampatte.

Man nimmt schöne Renetten-Aepfel, schneidet sie in der Mitte entzwey, nimmt die Kerne heraus, und thut die Aepfel in geläuterten Zucker, nebst 1 Citrone, ganzen Canel und Nelken, deckt sie mit Papier zu, setzt sie auf ein schwaches Feuer und läßt sie kochen, bis die Aepfel weich sind; dann werden sie herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, den Zucker durch ein Tuch gepreßt, etwas Aepfelsaft darangethan, und läßt es so lange kochen, bis sie schilieren will; alsdann wird der Zucker darüber geschütt, und legt Canel und Nelken dazwischen.

783. Birncampatte,

Wird wie Apfelcampatte gemacht.

784. Rothe Aepfel- Birncampatte

Werden eben so wie Apfelcampatte gemacht, nur daß hier Johannesbeersaft dazu genommen wird, damit sie roth werden.

785. Apricosen Pasten.

Zeitige Apricosen, werden gekocht, durch ein Sieb getrieben, und Zucker und Mark von gleichem Quantum mit einander abgeröstet, bis sichs geliert; dann wird es mit einem

Löffel auf Papier, in der Größe einer Apricosen, tressirt, und über Nachts stehen gelassen. Den andern Tag werden 2 und 2 zusammengesetzt, in der Mitte ein geschälter Kern gelegt und getrocknet. Auf diese Art, kann man von Renettenäpfeln, Hünbeer, Johannesbeer und Zwetschten, die Fasson nach Belieben machen.

786. Pomeranzen Pasten.

Weichgekochte Pomeranzenschalen, wo daß Mark herausgenommen ist, werden in Reibstein gerieben, und durch ein Sieb getrieben; nach dem werden sie abgeröst auf 1 Pf. Mark 11/2 Pf. zum Flug gesottener Zucker genommen, das Mark nach und nach hineingerührt, und etwas geschnittene Pomeranzenschalen darunter gemengt. Wenn die Masse breit vom Löffel fällt, so ist sie gut, tressirt sie länglicht auf Papier, und läßt sie trocknen.

787. Citronen Pasten.

Nimm zu einem Pfund Citronenmark, zwey Pfund Carnarizucker, und verfahre übrigens wie mit den vorherstehenden.

788. Quittenbrod.

1 Pf. Quittenmark, 1 Pf. Zucker, nach Belieben Canel, Nelken, Citronat, Pomeranzenschalen und Citronen, werden steif abgeröst und in die Form gegossen.

789. Quitten Gilee.

Die Quitten werden gekocht und ausgepreßt, zu 1 Pf. Saft, wird 3/4 Pf. Zucker genommen, und läßt ihn über Nachts stehen, damit er hell wird; alsdann wird beydes miteinander gekocht, bis es breit vom Löffel fällt.

790. Johannesbeer Gilee.

Von halb rothen und halb weißen Johannesbeern, wird der Saft ausgepreßt, nimmt zu 1 Pf Saft 24 L. Zucker, und kocht ihn in einen reinen Kessel, damit er keinen Grünspan zieht so lange, bis er breit vom Löffel fällt.

791. Hünbeer Gilee.

Von Hünbeern wird die nemliche Dosis genommen, und auch eben so behandelt, nur daß man, wenn sie zu haben sind, zeitige Johannesbeer dazu genommen werden

792. Englisches Getränk.

3/4 Pf. Carnarizucker, 1/2 Maas Reiß, 1 1/2 L. Canel, 1/2 Q. Nelken, 1 Q. preperirte Aron=Wurzel und 1 1/2 L. Vanil, wird zu Pulver gestoßen, zu einer Tassen Milch 1 Eßlöffelvoll genommen und darinnen gekocht.

793. Kapilair = Sirop.

1/2 Pf. Kapilairkraut, wird in einer hal=

den Maas Wasser gekocht, einige Tage am warmen Ofen stehen gelassen, und fülltrirt; alsdann wird es zu 4 Pf. geläutertem Zucker und 1/2 Schoppen Pomeranzenblüthewasser gethan, und bis zum Fadenzug gesotten. Wenn er seine Probe hält, läßt man ihn durch ein Tuch laufen.

794. Citronen Sirop.

So viel Schoppen Citronensaft, so viel Pfund Zucker, werden zum Flug gesotten, dann wird der Saft dazu gethan, und so lange gekocht, bis er die gehörige Probe hält.

795. Johannesbeer Sirop.

Man nimmt abgepflückte Johannesbeer, verdrückt und preßt sie aus; dann nimmt man zu jedem Pfund Johannesbeersaft, 1 1/2 Pf. Zucker, schaumt den Saft vorher gut ab, vermengt hierauf Saft und Zucker mit einander, und kocht beydes wie dem vorhergehenden.

796. Maulbeer Sirop,

Die Maulbeer werden mit ein wenig Wasser, aufs Feuer gesetzt, damit sie ihrem Saft eher von sich geben; dann werden sie ausgepreßt, und zu iedem Pf. Saft, 1 Pf. Zucker zum Flug gesotten, der Saft darein gethan, wohl abgeschaumt und bis zu seiner Probe gekocht.

797. Violen Sirop.

Abgepflückte Violen, werden im Reibstein verrieben, geläuterten Zucker in ein irdenes Gefäß gethan, zu einem guten Sirop gesotten, mit einer Spattel wohl durcheinander gerührt und wenn er anfangt kalt zu werden, wird er durch ein leinenes Tuch gepreßt, dann ist er fertig.

798. Trauben Sirop.

Wenn die Trauben bald ausgewachsen sind, werden sie abgepflückt, warm gemacht, der Saft ausgepreßt, zu 1/2 Maas Saft 3 Pf. Zucker zum Flug gesotten, uud der Saft daruuter gemengt.

799. Pfirschen=Blüthe=Saft.

Zu 8 L. Pfirschenblüthe, werden 16 L. kochendes Wasser genommen, und zu 1/2 Pf. Saft, 1 Pf. Rafinat und wird übrigens wie Violen Sirop behandelt.

800. Klapprosen Sirop.

Man thut die Klapprosen Blätter mit so viel Wasser, daß sie durchaus naß sind, in einem Kessel, läßt sie gut warm werden preßt sie aus, nnd vermengt den Saft mit so viel Zucker, als es Saft ist.

801. Kirschensaft.

Man nimmt zu jeder Maas Saft, 5/4 Pf. gut geläuterten Zucker, thut den Saft hin=

ein, und kocht ihn zu seiner Consistanz; dann läßt man ihn durch ein Tuch laufen damit er schön hell wird, nimmt zu 6 M. Saft, 6 L. Canel, 4 L. Nelken, 3 L. Cordomom und 2 L. Macis, hängt solches in einem Säckchen darein, oder besser, wenn man es mit dem Saft sieden läßt, damit er geschmackhafter wird. Man kann auch Pfirschen Kern, mit gutem Wein abziehen, und darüber gießen. Mit diesem Saft, wird auch der Kirschenwein gemacht.

802. Schneemus.

Nimm guten dicken Ram, der sich zum Mus schlagen läßt, versüße ihn mit feinem weißem Zucker und etlichen Tropfen Canelöl, oder wenn der Ram sehr dick ist, mit etlichen Eßlöffelvoll starkem Canelwasser; schlage ihn mit einem Besen, und nim̃ mit dem Schaumlöffel, den Schaum ab; dann lege ihn damit auf ein Haarsieb daß er dünne ablaufen kann, welcher aber nicht wieder zum Ungeschlagenen genommen werden darf. Wenn man das Nöthige hat, so läßt man es auf dem Sieb stehen, bis es nicht mehr ablauft. Nach diesem nim̃t man eine Schüssel, mit hartgebackenem Bisquit, bedeckt diese mit dem lockern Schaum, legt wieder einige Bisquitte darauf, und streicht wieder Ram darüber, daß es die Form eines Berges bekommt. Dann ver-

drückt man bittere Macaronen, vermengt diese mit etwas trockene Pomeranzenblüthe und überstreut ihn damit.

803. Grüne Zwetschten.

Werden wie Ringlotten behandelt.

804. Grüne Ringlotten.

Werden wie grüne Zwetschten behandelt.

805. Muskateller Trauben.

Nimm die Muskateller Trauben, wenn sie noch nicht ganz reif sind; stich jedes Beerchen mit einer Nadel, thue sie in ein Wasser, daß dem Kochen nahe ist, laß sie darinnen einen Wall aufthun, und verfahre damit wie mit andern Früchten.

806. Quitten.

Die Quitten sticht man mit einer Nadel vom Butzen, bis zum Stiel durch, und thut sie auf das Feuer; da sie aber nicht kochen dürfen, so deckt man ein weißes Tuch über den Kessel, und wenn sie weich sind, werden sie geschält und in Schnitz geschnitten, oder man schält und schnitzt sie vor dem Plaschiren.

807. Rothe Quitten.

Wenn die Quitten plaschirt sind, werden sie mit dem Zucker gesotten, bis sie weich und schön roth sind.

808. Marabellen.

Die Marabellen, werden wie Renglotten behandelt.

809. Hagebutten.

Die Hagebutten nimmt man in ein Drathsieb und rüttelt sie so lange, bis sich die feinen Stachel abgerieben haben; alsdann werden die Butzen abgeschnitten, die Kern herausgenommen und plaschirt.

810. Birne.

Die Birne werden geschält, in kaltes Wasser gelegt, mit diesem aufs Feuer gesetzt und so lange darauf gelassen, bis sie weich sind.

811. Rothe Birne.

Die Birne werden behandelt, wie die vorigen, nur wird hier der Zucker roth gesotten.

812. Feigen.

Man nimmt grüne Feigen, schält und plaschirt sie.

812. Stachel Birn.

Von den Birnen werden die Butzen weggeschnitten, ein Kreuzschnitt darein gemacht, die Kern mit einem Hölzchen herausgenommen, und ins kalte Wasser gelegt; alsdann werden sie von diesem herausgenommen und in kochendes Was., worein etwas Salz u. Essig kommt, gethan, damit sie wieder grün werden;

wenn sie weich sind, werden sie herausgenommen und so lange in frisches Wasser gelegt, bis sie einen reinen Geschmack haben.

814, Pomeranzen.

Mam nimmt schöne Pomeranzen, schneidet sie in der Mitte durch, drückt den Saft heraus und kocht sie weich; dann nimmt man das Innere mit einem Löffel heraus, und läßt die Schale einige Tage im Wasser liegen.

815. Die Citronen

Werden eben so, wie die Pommeranzen behandelt.

816. Adamsäpfel

Werden wie Pomeranzen behandelt.

817. Kleine grüne Pomeranzen.

Die Pomeranzen werden mit einer Nadel, etlichemal durchstochen; dann werden sie 9 Tage lang mit laulichem Wasser abgewässert, und weich gekocht. Nach diesem werden sie in frisches Wasser gelegt und 3 bis 4mal abgewässert.

818. Hipocras.

Uiber 1 Pf. Zucker, 1/2 L. Canel, 1/2 L. geschnittene Citronen, 2 dergleichen Renettenäpfel, 2 Blättchen Muscatenblumen, etwas Koriander, 2 Nelken und 1 L. fein gestoßene Mandeln, werden 2 Flaschen Bur

gunder gegossen, in einen Krug gethan, 24 bis 30 Stunden stehen gelassen, filterirt u. in Boutaillien gefüllt.

819. Sorbeck.

Den Halz von einem Kalb, putzt man rein, schneidet ihn in Stücken und kocht ihn in 2 Maas Wasser, bis auf eine halbe Maas ein; dann gießt man die Brühe durch ein Tuch, und wenn sie sich gesetzt hat, schüttet man das Klare ab, vermengt sie mit 2 Pf. dickgesottenen Zucker, läßt beydes mit einander wohl aufkochen, thut 1/2 Maas Citronensaft dazu und füllt es in Flaschen.

Von plaschirten Früchten.

820. Schwarze Nüsse.

Die Nüsse werden um Johanni, wenn sie noch keine harten Schaalen haben, gebrochen, sticht sie von allen Seiten durch, und läßt sie 8 Tage im frischen Wasser liegen, die alle Tage mit frischem versehen werden. Wenn sie dann so weich sind, daß sie von der Gabel fallen, läßt man sie noch einige Tage im Wasser liegen, dann spickt man sie mit Citronen, Nelken, Canel und Citronat. Der Zucker wird zuerst 4 bis 5 mal kalt darüber gegossen, nachher warm, und zuletzt läßt man die Nüsse mit aufkochen

821. Weiße Nüsse.

Die Weißen Nüsse werden auch um Johanni gebrochen, bis aufs Weiße geschält, jede 4mal durchstochen, in frisches Wasser gelegt und mit ein wenig Allaun gekocht; wenn das Wasser gelblicht wird, werden sie wieder in anderes kochendes Wasser gelegt und so wird fortgefahren, bis sie weich sind; alsdann wird Rafinat dazu genommen.

822. Die Pfirschen

werden, weil sie rauhhautig sind, in ein mit Aschen vermischtes siedendes Wasser gelegt und so lange darinnen gelassen, bis man mit dem Finger die obere Haut wegstreifen kann; alsdann wird diese abgestreift, geschnitzt oder ganz planschirt, ausgewässert und in kaltem Zucker gelegt.

823. Die Apricosen

werden wie Pfirschen behandelt, nur daß man hierzu keine Lauche nöthig hat.

824. Grüne Mandeln

nimmt man, wenn sie noch nicht reif sind, und werden übrigens wie die Pfirschen beh.

825. Ringlotten.

Nimm die Ringlotten, wenn sie noch hart und grün sind, stich sie rund herum, besonders am Stiel, den man halb abschneidet; dann schütte die Frucht ins Wasser.

daß nahe am Kochen ist, in welches ein wenig Essig und Salz kommt und laß sie so lange darinnen, bis sie weich sind; alsdann nehme sie heraus, lege sie in kaltes Wasser und laß sie darinnen so lange liegen, bis sich die Säuere herausgezogen hat.

826. Herzstärkungs Getränke.

1/2 Pf. gutgereinigter Reiß, wird in Wasser gekocht, die Brühe von einer alten Huhn etwas Canel und Nelken darunter gethan und mit aufkochen lassen; nachdem wird es durch ein Tuch gesezt, eine Maas alten Rheinwein, nebst einige zerklepperte Eyerdotter darunter gemengt und so kann es getrunken werden.

827. Glühender Wein.

Auf eine Boutaillie guten alten Wein, nimmt man 1 Pf. Zucker, ein wenig Canel Macis, Citronenschalen und 2 Lorbeerblätter; dieses wird zusammen in ein Gefäß gethatn, auf Kohlen aufgekocht, mit Papier angezünt und läßt ihn so lange brennen bis er von selbsten auslöscht und alsdann richtet man ihn an und trinkt ihn

828. Sopairau.

3 Citronen werden am Zucker abgerieben, der Saft nebst 16 L. gestoßenen Zucker, 6 ganze Eyer und 1/2 Maas vom besten weissen Wein darunter gemengt; dann wird

es aufs Feuer gesetzt und mit dem Schlagbesen darauf so lange geschlagen, bis es kochend heiß und steigend ist; alsdann richtet man es in Chokolade = Tassen an.

829. Alicant.

80 Maas Brandwein, 30 Pf. kleine Rosin, 20 Pf. weißen Farinzucker, 1 L. gestoßenen Galgant, 1/2 L. Canel und 1/2 L. Nelken, werden mit Olivit und Olfart, in eineinander vermengt, und wie der Ungarische Wein behandelt.

830. Ungarischen Wein.

Thue 30 Pf. große Rosin, und 20 Pf. gelben Farinzucker, in ein gutgereinigtes und mit Zucker eingebranntes Faß; dann fülle darauf 80 Maas ordinairen Brandwein, laß dieses 4 Tage liegen und rühre den Brandwein täglich 3 bis 4mal mit einem Stock um, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach diesem laß 60 Tropfen Vitriol= Spiritus, und eben so viel Weinsteinöl darein fallen, und rühre es wohl durcheinander, mache dem Spunt leicht darauf, damit er gähren, und du öfters umrühren kannst. Wenn die Fermentation vorbey ist, so laß ihn in ein anderes gutgereinigtes Faß laufen, laß ihn darinnen eine Weile liegen, und dann zapfe ihn ab.

831. Champangner Wein.

24 Maas Birkensaft, und 8 Pf. Zucker, werden miteinander bis auf 18 Maas eingesotten; nach diesem wird der 4te Theil eingekocht, abgeschaumt, durch ein reines Tuch getrieben, in ein Fäßchen gethan und wenn er abgekühlt ist, werden 3 oder 4 Eßlöffelvoll frische warme Bierheffen, 4 Maas alten Franzbrandwein und 4 in Scheiben geschnittene Citronen dazugenommen, und wenn er vergohren hat, wird das Faß verspunnt, welches aber nicht voll seyn darf; nach 4 Wochen werden sie in starke Flaschen gefüllt, die nicht zu voll seyn darfen, und gut verpicht werden müssen.

832. Eseubak.

1/2 Pf. bittere Mandeln, 1/2 Pf. Ungarische Trauben Rosin, 1 Pf. Feigen, 1 L. Canel, 1 L. Koriander, 1 L. Anis, 1 L. Macis, 1 Q. Cordomom, 1/2 L. Neken, und 2 bis 3 Maas Nuß, werden fein gestoßen, dann 3 Pf. Zucker, 1 Q. Coschinil, die Schalen von 2 Citronen, nebst dem Saft davon, 1 Tasse voll Cetra oder Bergamot nebst dem Saft, wird mit dem Uibrigen vermengt, 6 Maas Franzbrandwein, und 3 M. Wasser darunter gerührt, in einen Krug gethan, den man mit Blasen verbindet, läßt ihn 8 Tage stehen, rüttelt ihn während dem öfter um und füllt ihn in Flaschen

832. Kirschen Wein.

Der Kirschenwein, wird wie der Johannesbeer Wein gemacht; es werden nemlich reife Weichsel, mit den Steinen verstoßen, Farinzucker dazu und nach der Gährung in ein anderes Faß gethan. Man nimmt auch zu den verstoßenen Weichseln, etwas gestoßene bittere Mandeln, Canel und Zucker, gießt ordinairen Brandwein darüber, und wenn er mit dem Zucker vergohren hat, so wird er in Flaschen gefüllt.

833. Ralafia von Marasquin.

Man stoßt ohngefähr 1/2 bayer. Scheffel Kirschen, wozu die kleinen milden Zwieselkirchen, am besten sind; thut dazu 6 handvoll Kirschenlaub, 8 Maas gestoßene Kirschenkern, 4 Maas Apricosen und eben so viel Pfirschen; in Ermanglung dessen kann man 8 L. bittere und 8 L. süße Mandeln, 3 Oragen, 3 Aepfel, 6 Citronen, 4 L. gröblich gestoßene Canel- und 4 L. frische Oragenblüthe nehmen, thut alles in ein grosses Faß, welches mit einem großen Spuntloch versehen ist, gießt ohngefähr 4 Maas Wasser dazu, und läßt es mit einander versäuern, daß es einen angenehmen Geschmack hat, zieht es zu 3mal auf der Blase ab, versüßt den 3. Zug mit feinem weißen Zucker, thut dazu 4 oder 6 Tropfen Canelol, läßt es zusammen 14 Tagelang

an einem temporirten Ort, in einer fest verbundenen Flasche stehen, in Boutaillien gefüllt, die fest verstopft und verbunden seyn müssen, stellt sie in Keller, und je älter er wird, desto schöner er ist.

Er ist von mir schon 2mal gemacht und für weit besser befunden worden als der französische.

834. Alio Modo.

6 gröblich geschnittene Citronen, von 4 Apfelsinen die Schalen, 4 Oragen, 1 Stange Vanil, 4 L. frische Oragenblüthe, 2 L. Canelblüthe, 8 L. bittere und 8 L. süße Mandeln und 1 L. Violenwurzeln, werden in 4 Maas französischen Brandwein gethan, einige Tage in der Wärme stehen gelassen, und alsdann abgezogen. Zu bemerken ist noch: daß ganz zuletzt noch 2 Maas reines Wasser, daran gegossen, ganz gelinde abgezogen und dann versüßt werden.

835. Hamburger Zuckerbilder.

Koche den Zucker zum Flug, tablire ihn so, daß er, wenn man ihn in die Höhe hält, einen Faden zieht, an welchen unten eine Perle hängt; dann gieße ihn in die dazu bestimmte Forme, die vorher ins Wasser eingeweicht werden. Alsdann nehme es gleich heraus, stelle sie auf ein Brett und in einen trocknen Schrank, daß sie weiß werden, dann male sie.

836. Kränzchen zum Candiren.

Lege Aepfel auf einen irdenen Teller, stelle ihn mit den Aepfeln in Backofen und laß sie braten; dann drücke das Mark heraus, treibe es durch ein Sieb, wörke es mit Zucker dick, treibe es durch die Spritze und formire die Kränzchen daraus.

837. Punsch Extrakt.

1 Boutaillie Ram, von 8 Citronen den Saft, eine davon am Zucker abgerieben, 1 1/2 Pf. Zucker zum Flug gesotten, den darein gegossen und wenn er etwas abgekühlt ist, wird der Ram darunter gemengt.

838. Bischof.

1 Schoppen Saft, von bittern Orangen, 1/2 Boutaillie rothen Wein, etwas auf Zucker abgeriebene Orangen und 3 Pf. geläuterten Zucker, werden mit einander vermengt und gehörig behandelt.

839. Magen Essenz.

Man nimmt 2 L. Sukkotriana, 8 L. Safran, 1/2 L. Rabarbara, 1 Q. Lerchenschwamm, 1/2 L. Zillwerwurzel, 1 Q. Entian, 1/2 L. Entriak Ontromoche, und gießt darüber 1/2 Maas guten Brandwein, bindet die Flasche zu, sticht oben einige Löcher hinein, läßt es 9 Tage im Schatten stehen, und schüttelt es jeden Morgen und Abends durcheinander; nach diesem gießt

man das Helle davon langsam ab, schüttet auf das Zurückgelassene 1 Schoppen Brandwein, und behandelt ihn wie den vorigen.

Diese Magenessenz bringt die Kräften wieder, erfrischt die Lebensgeister, schärft die Sinnen, benimmt das Zittern der Nerven, lindert das Reißen der Glieder, verhindert die Schmerzen des Podagras, reiniget den Magen von allen kleberichten Feuchtigkeiten, heilet die Darmgichter, befördert das Monatliche der Weiber, kurirt das Wechselfieber, zertheilt dem Schleim auf der Brust, bey der dritten Dosis ist er ein sicheres Mittel wider die ansteckenden Krankheiten, und treibt ohne Gefahr die Kinderblattern heraus.

Die Dosis davon ist:

für die Übel des Magens,	1	Eßlöffelvoll
für die Unvertaulichkeit,	2	—
für den Anfall des Podagra täglich	3	
für die Darmgichter,	1	—
für die Würmer 8 Tagelang täglich	1	—
für das Ausbleiben des Monatlichen, 13 Tagelang alle Tag	1	—
für das Wechselfieber während dem Frost	1	—

gegen dem Eckel und übermäßigem Essen 24 Tropfen.
in der Melangolie 20 —
Uibrigens nimmt ein Mann bey kleinen Unpäßlichkeiten 9, und ein Weib 7 Tropf.

Anmerk. Alle diejenigen Personen, welche dieses Universalmittel gebrauchen, müssen sich vor dem Genuß der Sauern- und Milchspeisen enthalten.

839. Weissen Candis.

Man nimmt Melis, Rafinat und Lomperzucker und läutert sich so viel davon als man nöthig hat. Wenn der Candiskessel mit Faden überzogen ist, so verpicht man jedes Löchen, überzieht es mit Papir und läßt es wieder trocknen. Zu 100 Pf. Zucker, nimmt man 5 Eyerweiß, sollte aber der Zucker unrein seyn, so läßt man ihn durch ein Haarsieb laufen; wenn der Zucker seine gehörige Probe hat, daß ist, bis zum Fadenzug gesotten ist, so gießt man ihn in dem Candiskessel, der zuvor warm gemacht werden muß, setzt ihn über den Ofen und läßt ihn 6 Tage stehen. Die 3 ersten Tage, muß er am wärmsten gehalten werden, so daß man die Hand kaum am Kessel leiden kann; die folgenden Tage läßt man mit der Wärme nach, und wenn der Candis soll abgegossen werden, so wird der obere Deckel abgenommen, daß der Sirop ablaufen kann, stürzt den Kes-

sel verkehrt über den Ofen, worunter ein Gefäß gehalten wird, worein der Zucker laufen kann, und ist er gut ausgetrocknet, so schlägt man den Candis aus.

841. Sirop Bonche.

30 saftige Citronen, sollen 2 1/2 Schoppen Saft geben, zu diesem das Gelbe von 10 Stück dazu genommen und durch ein Sieb getrieben werden; alsdann kommen 2 Maas Arack, 2 1/3 Schoppen Citronensaft und 7 Schoppen zum Bruch gesottener Zucker darunter.

842. Sirop de Altea.

8 L. Alteawurzel, werden zart gestoßen, mit 4 Maas Wasser bis auf 2 Maas eingekocht, und durch ein Sieb und Sack getrieben; nach diesem wird zu 1 Schoppen Saft, 1 Schoppen geläuterter Zucker, zum Flug gesotten, der Saft darein gethan, abgeschaumt, zum schwachen Lappen gekocht und 1/4 Schoppen eau de Fleur de Orange darunter gemengt.

843. Pasl de Guimove.

1 Pf. arabischen Gummi, läßt man in 1 1/2 Maas Regenwasser auflösen, kocht 8 L. Alteawurzel gut mit Regenwasser, treibt dem Gummi sowohl als die Desection durch ein Sieb, setzt ihn mit 2 Pf. weißem Zucker auf, und arbeitet mit einer Spattel

beständig bey einem mäßigen Feuer; wenn es nun beynahe ganz dick und schwer zu arbeiten ist, wird ein gutgeschlagener Schnee von 20 Eyerweiß, bey einem gelinden Feuer, darunter gearbeitet, bis es seine gehörige Consistenz hat, wo zuvor 1/8 Schoppen vil de fleur Orangen hinein gethan werden, dann kommt es auf ein Brett, welches mit Puder bestreut wird, wird tressirt und bleibt einige Tage in der Wärme stehen.

844. Weißer Chocoladegilee.

16 Eyerdotter, werden mit 16 L. Zucker angerührt, 4 L. Hausenblasen gekocht, durch ein Sieb getrieben, nach und nach 1/2 Schoppen Ram zu den Eyergelb gethan, und dann alles mit ein wenig zerdrücktem Cacau, 1/4 Stange Vanel, auf das Feuer gesetzt und gilirt, aber nicht kochen lassen; dann wird es durch ein Sieb geschlagen und eingefüllt.

845. Gilee de Orgea.

Zu einem Schoppen Ram, werden 12 L. süße, und 2 L. bittere geschälte und mit Wasser gestoßen und geriebene Mandeln genommen, mit 1/2 Schopen Wasser und eben so viel Milch durchgepreßt; nach diesem wird es mit 6 L. Zucker und 1/2 L. Hausenblasen in warmes Wasser eingeweicht und so lange geröstet, bis es gilirt,

wozu auch für 6 kr. Pomeranzenblüthe-Wasser genommen werden kann.

846. Hünbeer Saft.

Die Hünbeer werden verdrückt, 4 bis 5 Tage im Keller gestellt, und ausgepreßt; dann wird zu 1 Schoppen Saft, 1 Pf. Zucker bis zum schwachen Bruch gesotten, der Saft darunter gemengt und so lange gekocht, bis er abgeschaumt ist.

847. Johannesbeer Saft.

Johannesbeer, und Zucker, wird von gleichem Gewicht genommen, der Zucker wie zu Gerstenzucker gesotten, die Beer darein gethan, fleißig durcheinander geschwenkt und läßt den Zucker einigemal darüber wallen; nach diesem wird ein Bogen fließpapier darübergedeckt, läßt sie etliche Tage stehen u. kocht sie alsdann noch mehrere Male auf.

848. Bischof Essenz.

8 L Pomeranzenäpfel, Sabionwurzel, 1 Q. Nelken, 1 Q. Canelblüthe, 8 L. Spiritus Fini, 1/2 Maas rothen Wein und 10 Tropfen Citronenöl, werden mit 1 L. Zucker vermischt, damit es sich auflöst; man nimmt auch abgeriebene Citronen, setzt sie 8 bis 10 Tage an, und filterirt ihn.

849. Weise Decke zu Kesselarbeiten

Nimm Sterkmehl, rühre es mit kaltem

Wasser an, siede geläuterten Zucker etwas stark, schütte ihn darüber, rühre beydes gut durcheinander und trage damit auf.

850. Sirop Orgeade.

27 L. süße, und 5 L. bittere Mandeln, die frisch abgezogen seyn müssen, werden mit 1 1/2 Schoppen Wasser, fein gerieben, durchgepreßt und wieder gemessen, denn es muß gerade 2 1/2 Schopen heraus kommen, wo nicht, so wird das Fehlende mit Wasser ersetzt. Die Milch wird mit 2 1/2 Pf. gestoßenen Zucker aufgesotten, durch ein Sieb gegossen, in einem Gefäß etwas gerührt, ein kleines Gläschen voll Orangenblüthe Wasser darein gemengt und so lange gerührt, bis alles kalt ist; alsdann wird der Sirop in Boutaillie gefüllt, der sehr lange aufbewahrt werden kann.

851. Bischof.

Laß 1 Maas Burgunder, oder sonst guten Wein, aufsieden, thue 8 L Melis und nach Belieben Bischof darunter, so hast du einen sehr guten Essenz.

852. Kirschen zum Trocknen.

Schöne große sauere Kirschen die noch nicht ganz reif sind, werden ausgesteint, zu 8 Pf. Kirschen, 4 bis 5 Pf. Zucker zum Flug gesotten, öfter umgeschüttelt, etliche Tage stehen gelassen und dann aufgekocht.

nach diesem wird der Zucker abgegossen u. abermals gesotten, bis er steigt; den Abend zuvor, ehe man die Kirschen auflegt, giesst man dem Zucker ab, legt sie den andern Morgen auf Bretter, welche mit Zucker besiebt sind, und trocknet sie; wenn sie nun ziemlich trocken sind, so werden sie auf ein Sieb gestreut und vollens getrocknet.

853. Capilär Sirop.

Nimm nach belieben Kapilärkraut, weiche es ein und laß es über Nachts stehen; alsdann siede es, laß es abermals steheu, gieß das Wasser davon ab, schütte es über 8 Pf. gut geläuterten Zucker und Eyerweiß, laß ihn kalt werden und dann fülle ihn in Boutaillie, so hast du ein köstliches Mittel gegen dem Husten.

854. Hünbeer Tragee.

Koche 3 Theil Hünbeer, und 1 Theil Johannesbeer, treibe sie durch uud röste bey gelindem Feuer die Masse so lange ab, bis sie ganz dick und schwer zu arbeiten ist; dann nimm auf 3 Pf. Mark, 1 Pf. Zucker, angeriebenen Tragand, und wenn sie trocknen, so gieb ihnen vom Anfang Gummi und so viel Zucker, nach dem du sie krauß haben willst; zuvor müssen sie aber erst weiß gedeckt werden.

855. Johanesber Tragee,

Wird wie Hünbeer Tragee gemacht; nur daß hierzu mehr Zucker genommen werden muß.

856. Ammerellen Saft.

Nimm zeitige Ammerellen, stoße die Hälfte davon, schütte so viel du nöthig hast Wein daran, thue sie in eine messinge Pfanne, siede sie eine Viertelstunde lang, preße sie durch, nimm zu 1 Maas Saft, 16 L. geläuterten Zucker, 2 L. aufgelöste Hausenblasen, laß die Masse durch den Filtersack laufen, und siede sie, bis zu ihrer gehörigen Consistanz; alsdann fülle sie in Gläser und stelle sie auf Eis.

857. Muskateller Birn.

Nimm die Birn, schäle sie, und stich sie mit dem Messer etlichemal durch; alsdann siede sie im Wasser so weich, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann; nach diesem gieß geläuterten Zucker darüber, siede ihn den andern Tag wieder ab, und gieße ihn wieder lau darüber. Solches wird 3 bis 4mal wiederhohlt, und wenn sie von Feuchtigkeit nicht mehr nachgeben, so nimmt man frischen Zucker, siedet ihn etwas dick, thut die Birn darein und läßt alles bis zum Faden sieden. Alsdann werden sie auf ein Sieb gegossen, damit der

Zucker ablaufen kann. Dann werden sie auf ein mit Zucker bestreutes Brett gelegt und getrocknet.

858. Hiefen Pasten.

Nimm ein beliebiges Quantum Hiefen, steine sie aus, und koche sie weich; dann gieße das Wasser ab, treibe sie durch ein Haarsieb, nimm 3/4 Pf. Zucker, siede ihn zum Bruch, menge 16 L. Mark darunter, rühre es so lange bis es steht und nachher fülle es in Forme.

859. Johannesbeer Pasten.

Reife Johannesbeer werden gewaschen, ausgepreßt, 1 Pf. Zucker zum Bruch gesotten, 1 Pf. Saft darein gethan und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sichs von einem zinnenen Teller ablöst, wo es alsdann in Forme gefüllt wird.

860. Weintrauben Pasten.

Man bricht schöne Weintrauben, kocht sie nicht zu weich, schüttet sie auf ein Haarsieb, läßt sie ablaufen und preßt sie durch; dann nimmt man 1 Pf. Traubenmark, 1 Pf. Apfelmark, mengt 1 1/8 Pf. gestoßenen Zucker darunter, röstet die Masse ab, sezt sie länglich auf Papier und trocknet sie etwas

861. Apfel Pasten mit Citronen.

Nimm 3/4 Pf. Apfelmark, menge dieses

in 1 Pf. zum Bruch gesottenen Zucker, rühre es bey gelindem Feuer ab, reibt, eh man die Paste in die Forme füllt, eine Citrone ab, rührt sie mit dem Saft darein, nach dem aber die Masse nicht mehr aufs Feuer kommen darf, und füllt sie in Forme.

862. Hünbeer Saft.

3 Theil Hünbeer, und 1 Theil Weichsel, werden in einem Kübel gethan, 2 Tage stehen gelassen und ausgepreßt; nach diesem werden 7 Pf. geläuterten Zucker, bis nahe an die Gerstenzuckerprobe, gesotten, 2 Maas Saft, der filterirten seyn muß darein gegossen, und nach gutdünken gekocht.

863. Hünbeer einzumachen.

2 Pf. Zucker, werden geläutert, und zum starken Flug gesotten; nach diesem werden 2 Pf. Hünbeer darein gethan, nach gutdünken gesotten, mit Fließpapier abgeschaumt und in das Einmachglas gethan.

864. Johannes Trauben.

2 Pf. Johannestrauben, kommen in 2 Pf. zum Flug gesottenen Zucker läßt sie etwas steden, und schaumt sie fleißig ab; dann bleiben sie über Nachts stehen, gießt den andern Tag den Zucker ab, kocht ihn wieder auf, thut die Johannestrauben darein und läßt sie nach gutdünken steden.

865. Kirschen einzumachen.

Die in Wein eingemachten Kirschen werden wie die Hünbeer behandelt; nur müssen die Kirschen vorher ausgesteint werden.

866. Eingemachte Nuß.

Die Nüsse werden, wenn die Schaalen noch weich sind, gebrochen, jede 3 bis 4mal durchstochen, ins frische Wasser gelegt, alle Tage ein frisches daran geschütt, und so lange darinnen liegen gelassen, bis man sie spicken kann; jetzt werden sie mit Zimmet, Nelken, Citronat und Pommeranzenschalen gespickt; alsdann wird Schaumzucker geläutert, und zu einem schwachen Faden gesotten, lau darüber gegossen, 2 bis 3 Tage stehen gelassen, der Zucker wieder aufgesotten, bis er dick bleibt. Wenn die Nüsse 3 Tag im kalten Wasser gelegen sind, werden sie gesotten, und dann werden sie noch 4 Tage darein gelegt.

867. Eingemachte Apricosen.

Die Apricosen werden entzwey geschnitten und ausgesteint; nach diesem werden sie geschält, ins frische Wasser gelegt und gesotten, wobey Acht zu geben ist, daß sie nicht zu weich werden. Nach dem Sud, komen sie wieder ins frische Wasser, wenn sie von da herauskommen, wird der wie zu allen Früchten gesottener Zucker darüber gegos-

sen, und 2 Tage stehen gelassen; alsdann wird er noch so oft und so lange gesotten, bis er seine gehörige Dicke behält.

868. Erbseln Saft.

Nimm die Erbseln, die nicht heiß gemacht werden dürfen, und preße sie aus; dann fülle den Saft davon in Sauerwasserkrüge, thu oben darauf etwas abgezogenen Brandwein, pfropfe sie zu und lege sie in Keller, so bleibt der Saft hell und bekommt keinen Kahn.

869. Hünbeer Saft.

Die Hünbeer werden in ein Gefäß gethan, wenn sie vergohren haben ausgepreßt, und der Saft filterirt; alsdann wird der Saft recht heiß, aber nicht siedend gemacht, füllt ihn ganz heiß in die Krüge, thut oben darauf etwas Spiritus, damit er gut bleibt, pfropft die Krüge fest zu und legt sie im Keller, sokann man zu jeder Zeit, und zu jedem Bedürfniß frischen Hünbeersaft machen.

870. Tragandcorpus zum Candier.

Nimm 8 L. Tragand, verstoße ihn ein wenig, thue ihn in eine Schüssel, und schütte nach und nach 1/2 Maas reines Wasser darüber, laß es 24 Stunden stehen, darnach preße ihn aus, und stoße ihn ein wenig in einen messingen Mörscher, damit die Masse desto klarer wird. Nach diesem nimm klar

gestoßenen Meliszucker, und stoße von diesem noch so viel darunter, bis die Masse anfangt, starr zu werden; dann nehme sie aus dem Mörscher heraus, thue sie in eine Schüssel, laß sie über Nachts stehen, damit sie gut anzieht, du Zucker darein wörken und daraus formiren kannst was du willst.

871. Pasten= oder Quittencorpus zum Candieren.

Nimm schöne Quitten, reinige sie, wisch den Schweiß mit einem Tuche ab, stich die Butzen heraus, lege sie ins Wasser, stelle sie auf das Kohlfeuer, und laß sie kochen, bis sie durchaus weich sind; dann nimm sie aus dem Wasser heraus, schäle sie, schabe das Mark von dem Butzen mit einem Messer ab, reibe solches durch ein Sieb, damit das Unsaubere davon kommt und laß es abkühlen; dann thue von diesem Mark 2 Pf. mit etwas Wasser, worinnen die Quitten gesotten wurden, in einem Kessel, nebst 3 Pf. geläuterten und zum Bruch gesottenen Zucker, rühre beydes wohl durcheinander, rösche es auf dem Kohlfeuer ab, bis es dick wird. Nachher lege auf das eine 1/2 Bogen Schreibpp., auf das ande 1/2 Bogen Fließpp, dann lege ein Hölzchen, wie diese Figur, □, auf das Papier, gieß die Masse darein, nimm ein langes Messe

streiche das übrige oben schön ab, und verwahre es wieder, bis es oben ein wenig Krusten hat; dann weiche das Papier mit einem feuchten Schwamm auf, lege das Trockene auf das andere Papier, und laß das Nasse auch ein wenig trocknen, damit du sie schlingen, oder anders formen kannst. Wenn sie ein wenig trocken sind, werden sie mit einem langen Messer, das die ganze Tafel überlangt, länglich geschnitten; zu den Zügen, müssen sie etwas lang und dünn geschnitten werden, aber zu Herzer und Kränzchen, etwas dicker. Man kann auch verzogene Namen davon machen, die mann dann auf Schreibpapier legt, und und wenn sie trocken sind, werden sie abgenommen, auf die Dürr gelegt, und nachher candirt werden. Zu dem Candis nimm Melis, oder Rafinatzucker, in einem Kessel, schütt Wasser darüber, daß er verschmölzt, wozu reines Regenwasser, am besten ist, schlage ein Eyerweiß ins Wasser, stelle ihn aufs Feuer, laß ihn kochen, läutere ihn hell, siede ihn bis zum mittlern Faden, und laß den geläuterten Zucker abkühlen, bis du den Finger darinnen leiten kannst. Nach dem schlinge die Kränzchen ordentlich in einem Kessel, aber nicht auf einander, sondern zwischen jedes lege einen Spaan, und auf diese Art fahre fort, bis der Kessel voll ist;

alsdann belege ihn oben mit einem Siebboden, spanne ihn mit einer Schnur recht an, schütte den Zucker darüber und laß ihn 24 Stunden stehen; alsdann laß den Zucker davon ablaufen, nimm die Kränzchen heraus, laß sie gut abtrocknen, und verwahre sie wie vorher bis dich dünkt, genug zu seyn.

872. Grüne Paste.

Nimm 1 L. Indigo, 1 Q. Gummi, reibe es gut mit Essig ab, und menge es unter das Mark.

873. Weiße Paste.

Wenn die Masse dick geröstet ist, so nimm nach Belieben weißes Sterkmehl und 1/2 Q. Grimitateri darunter.

874. Blaue ditto.

Dazu nimm feine Schmalten, die mit Zucker angerührt sind.

875. Gelbe ditto.

Dazu nimmt man Safran, der mit Brandwein angerieben ist.

876. Apfel Paste.

Nimm Borstorfer Aepfel, schäle und säubere sie von aller Unreinnigkeit; dann quäle sie auf, reibe sie durch ein Haarsieb, nimm 4 Pf. Mark und 3 Pf. geläuterten Zucker. Diese Pasten halten die Farbe besser, als von Quitten.

877. Pflaumen.

Die runden Pflaumen werden gestochen und mit warmem Wasser, in einem Kessel gethan und so lange darinnen gelassen, bis einige in die Höhe steigen; dann werden sie vom Feuer abgehoben u. stehen gelassen bis sie kalt sind; nach diesem kommen sie auf ein stetes Feuer und bleiben so lange darauf, bis sie grün sind; dann werden sie wieder abgesetzt, läßt sie wieder etwas abkühlen, und schüttet so lange kaltes Wasser daran, bis es ganz hell ablauft; alsdann läßt sie auf ein Sieb trocknen, thut sie alsdann in eine Schüssel, begießt sie darinnen mit leichtem Zucker, und wenn sie hart sind, werden sie mit Zuckerwasser begossen, und stehen gelassen, bis sie weich sind; nun werden sie mit Fließpapier bedeckt, der Zucker alle 2 Tage gesotten, bis er einen Faden zieht, und wie die übrigen eingemachten Früchte verwahrt.

878. Citronenklar.

Das Gelbe von 24 Eyern, 1 Glas guten Wein, den Saft von 6 Citronen, wird gerieben, mit Zucker versüßt, gut untereinanter gearbeitet, auf Feuers gesetzt und beständig gerührt, bis es anfangt zu kochen; dann setze es ab, fülle es in ein Gefäß, so wird es dick, und hält sich lange.

879. Citronen Pasten.

Man kocht Citronen, von denen das Gelbe davon weg ist, recht weich, und reibt sie durch ein Haarsieb; dann nimmt man zu 1 Pf. Mark, eben so viel Zucker, siedet ihn zum Bruch, und ehe das Mark hin ein kommt, muß es vorher auf dem Feuer getrocknet werden, und übrigens wird hier, wie bey andern Pasten verfahren.

880. Aepfel Pasten zum candiren.

Die Aepfel werden in 4 Theile geschnitten, die Butzen heraus genommen, im Kessel weichgesotten, durch ein Haarsieb getrieben, Mark und Zucker von gleichem Gewicht genommen, welches man zu verschiedinen Farben eintheilen. Man nimmt 1 1/2 Pf. Zucker, gießt Wasser darüber, leutert ihn fein, siedet ihn bis an die Gerstenzuckerprobe, nur darf er nicht krachen. Dann wird er abgesetzt, 2 1/2 Pf. Mark darein gethan, wieder auf ein stetes Feuer gesetzt, und so lange gerührt, bis er beynahe dick ist; dann schütt die Coschinilfarbe darein, last die Paste ganz dick werden und ist sie fertig, so gießt man sie in papierene Capseln, setzt solche auf ein Brettchen, nimmt es in die Hand, schüttelt es hin und her, bis sie ausgelaufen sind, und läßt sie stehen, bis sie zum schlingen tauglich sind. Auf

diese Art, werden alle Farben behandelt. Die gelbe Farbe, wird von ganzem Safran gemacht. Den Safran weicht man in Wasser ein, läßt ihn 2 Stunden stehen, und schütt die gelbe Brühe ab. Die blaue wird vom Schmalten gemacht, und die grüne von Gummi und Schmalten. Nun werden sie geschlungen, auf Schreibpapier gesetzt, bis sie hart sind; dann wird das Papier benetzt, davon abgenommen, und wieder getrocknet. Nach diesem werden sie in Candierkessel gesetzt, zu 7 Pf. Pasten, ohngefähr 23 Pf. Melis genommen, Wasser darüber geschüttet, setzt ihn aufs Feuer, läßt ihn ein wenig sieden, thut 2 Eyerweis mit Wasser zu Schaum schlagen, rührt eines nach dem andern darein, und läutert den Zucker rein aus; nach dem laß ihn bis zur schwachen Probe sieden, setze ihn ab, laß ihn ohngefähr 3 Stunden stehen, schütt ihn in Candierkessel, und gießt ihn in diesem wieder 3 Tagelang stehen. Alsdann laß ihn ablaufen, brich das Candirte aus, leg es auf ein mit Papier belegtes Brett, laß es trocknen und setze es wieder mit dem Zucker ein, und ist es nicht genug, so nimt man noch etwas Zusatz von Zucker, läutert ihn, und siedet ihn wieder zur Probe. Man kann mit dem Zucker 3mal einsetzen, und wenn er Perlein nach dem Tröpfchen Zieht,

so hat er seine gehörige Probe. Zu stark darf er nicht gesotten werden, denn sonsten zerbricht man zu viel beym ausbrechen.

881. Rosenzucker.

Sammet Rosenblätter, werden mit siedendem Wasser angebrüht, ein wenig auf das Feuer gesetzt, durch ein reines Tuch gegossen, und so wie es anfängt roth abzulaufen, so thut man es in ein besonderes Gefäß; dann nimmt man so viel Blätter als Zucker, schütt das rothe Wasser daran, und kocht ihn bis nahe am Bruch. Nach diesem werden die Blätter gut gestoßen, auf dem Feuer unter dem gekochten Zucker gemengt, und in ein Gefäß gefüllt.

882. Zuckerbirnchen.

Die Zuckerbirnchen werden geschält, und gestupft, und wie die Nüße aufgequollen; dann werden 2 Theile Zucker und 1 Theil Birn genommen, macht den Zucker warm, gießt ihn über die Birn, und kocht sie 3 bis 4mal; dann reiniget man die Birn von den Butzen, und kocht sie die 2 letzten mal mit, nur muß man Acht geben, daß sie nicht zu weich werden. Auf die nemliche Art kann man auch die Marabellen einmachen, und kann solche dann in Saft behalten, oder ausmachen; es ist nöthig, daß man die Beschaffenheit der Frucht kennt.

883. Ganze Pomeranzen.

Schöne Pomeranzen werden in der Mitte durchbohrt, und im Wasser nicht gar zu lind gesotten, damit sie nicht brechen; dann werden sie mit einem Löffelchen ausgehohlt und übrigens wie die andern eingemachten Früchte behandelt.

884. Weiße Nuß.

Man schält die Nüsse, wenn sie noch weich sind, stupft und wässert sie, wirft ein wenig Allaun ins Wasser, gießt es nach einigen Tagen wieder ab, und setzt sie in einem Kessel auf das Feuer, giebt ihnen so viel Wasser, daß sie darinnen schwimmen, und siedet sie so lange auf starkem Feuer, bis sie von einer Strichnadel fallen; dann gießt man das Wasser ab, begießt sie mit frischem und wann sie kalt und gewaschen sind, so nimmt man den geläuterten Zucker, macht ihn warm, gießt ihn über die Nüße, kocht sie 7 bis 8 Tagelang, wenn es nöthig ist, Zucker dazu genommen, alle Tage härter gekocht, und das 3te bis 4te mal, kocht man den Zucker zu einem starken Faden, mit dem Saft; alsdann nimmt man von dem harten, so viel man nöthig hat, und wenn der Saft anfangt zu kochen, so werden die Nüsse auch darein geschütt, läßt sie kochen, bis sie verschaumen, muß aber dabey beobachtet werden, daß nichts vom Ei-

sen dazu kommt, und wenn das Wasser anfangt zu kochen, so werden sie abgesetzt, sie mögen genug haben oder nicht.

885. Grüne Farbe zu Pasten.

Man verstoßt grünes Kraut, nimmt das Wasser davon in ein Kesselchen, setzt es aufs Feuer und wenn man sieht, daß sich das Wasser und grüne voneinander scheiden, und dick ist, so nimmt man mit einer Karte den weißen Schaum oben ab, gießt es auf ein Sieb, nimmt das Grüne davon, reibt etwas Zucker darein, und alsdann kann man sie zu Pasten gebrauchen.

886. Grüne Feigen.

Die Feigen werden rein geschält, und 8 Tagelang ins Salzwasser gelegt, alle Tage 2mal mit frischem Wasser versehen, damit sich das Salzwasser herauszieht; alsdann werden sie in dünnem Zucker, 6 Tagelang hintereinander abgesotten, und jedesmal der Zucker wieder kalt darüber gegossen; nach diesem wird ein frischer Zucker, aber stärker wie der erste, gesotten die Feigen darein gethan, beym schwachen Feuer ein wenig stärker einsieden lassen, damit sie grün bleiben. Man kann so auch trocken, wie andere Früchten, einmachen.

887. Quitten.

Man siedet 21/2 Pf. Zucker zum Bruch,

rührt darein 2 Pf. Quittenmark, und füllt es in steinerne Formen; will man es roth haben, so brüht man Dornisol an, uud läßt das Wasser wieder einsieden. In das Mark kann auch etwas Citronen gerieben werden.

888. Quittenlatwerge in Schächtelchen.

Man schneidet Guitten in kleine Stückchen, siedet sie ab, läßt das Wasser ablaufen, und preßt sie aus; nach diesem werden 2 1/2 Pf. Zucker zum schwachen Bruch gesotten, 2 Pf. Quittensaft darein gegossen, und läßt es miteinander sieden, bis es auf einem zinnenen Teller steht, und anfängt, eine Haut zu bekommen. Dann kann man es mit Erbselsaft roth färben, und in Schachteln füllen.

889. Ditto Pasten.

Zu diesen nimmt man 2 Pf. Mark, und wenn es dick ist, kann es ein wenig geröstet werden; dann rührt man 2 1/2 Pf. Meliszucker darunter, und behandelt sie wie Quiten. Sie werden mit einem Löffel länglicht auf ein Blech tressirt, und sollen sie candirt werden, so nimmt man 1/2 L. Coschinill, 1/2 Q. Grimit., 1/2 Q. Allaun, brüht dieses mit siedendem Wasser an, und färbt sie damit.

889. Maulbeer Saft.

Die Maulbeer werden ausgepreßt, und der Saft 1 Tag stehen gelassen; alsdann nimmt man auf 1 Pf. Saft, 3/4 Pf. trockenen Zucker, siedet ihn zu seiner gehörigen Distanz, und behandelt sie übrigens wie die Hünbeer.

890. Kirschen Saft.

Weichselkirschen werden klein gestoßen etliche Tage stehen gelassen, und ausgepreßt; nach diesem wird der Saft nach gutdünken mit Zucker dick gesotten, gestoßenes Gewürz in ein Tüchlein gebunden, und gesotten; dann werden zu 5 Pf. Saft, 7 Pf. Rafinat genommen.

891. Quittenschnitz zum Carmiren

Gut geläuterter Zucker wird bis zum Flug gesotten, thut die Schnitz darein, läßt sie noch eine Weile sieden, hebt sie ab läßt sie bis zum 3. Tag stehen und kocht sie wieder auf; alsdann wird der Zucker abgegossen, allein gesotten und kalt über die Schnitz, die zuvor weichgekocht, dann ins kalte Wasser gelegt, und mit Zimmet gespickt werden, gegossen.

892. Tragee Corpus.

2 L. Tragand werden in einem halben Schoppen Wasser eingeweicht, mit Zucker und Gräz zum Wörken angerieben, mit

Zucker und feinem Mehl ausgewörkt und mit dem Förmchen ausgestochen.

893. Craus Corpus.

2 L. Tragand, werden mit 1/2 Schoppen Wasser eingeweicht, über Nachts stehen gelassen und ohngefähr mit 3/8 Pf. Zucker angerieben, damit die Masse eine Zähigkeit bekommt; alsdann wird sie mit Grätz dick gerieben, der Schaumzucker zu einem schwachen Faden gesotten, etwas abgekühlt, mit Grätz oder Mehl eingerührt, wörkt den Tragand darunter, und verarbeitet ihn zu Riegel- und Stängelzucker.

894. Träubchen Gilee.

Die Träubchen werden zerdrückt, mit etwas Wasser aufs Feuer gesetzt, heiß gemacht und durch die Pfefferpfanne geseut; dann wird zu 1/2 Maas Saft, 4 Schoppen Zucker, zum schwachen Bruch gekocht, der Saft darein gethan und so lange kochen lassen, bis er gilirt.

895. Mittel, die Pasten hell zu machen.

Nimm für 2 kr. Hausenblasen, klopfe sie klein, und weiche sie über Nachts in einer halben Maas Wasser ein; dann gieße das Wasser ab, und nimm zu einem Sud von 4 Pf. Pasten, ein Theeschale voll dazu.

896. Feine Hünbeer Pasten.

Die Hünbeer werden gestoßen und durch ein Sieb getrieben; nach diesem werden Äpfeln weich gekocht, ebenfalls durch Sieb getrieben, und von diesem immer 1/2 Pf. zu 1 Pf. Hünbeermark genommen. Das Hünbeermark wird zuerst etwas abgeröscht, dann komm das Äpfelmark darein, und noch etwas mit dem Hünbeermark geröscht; alsdenn werden zu 1 Pf. Mark, 1 1/2 Pf. gestoßener Zucker genommen, und das Mark so lange darinnen geröstet, bis es auf einen Kartenblatt stehen bleibt und eine dicke Haut bekommt. Dann wird es in die Forme gefüllt und in der Wärme getrocknet.

897. Hünbeer Pasten.

Die Hünbeer werden gestoßen, ausgepreßt, der Vorlauf zum Saft, und das audere zu den Pasten genommen. Nach diesem werden Aepfel gesotten, durch ein Sieb getrieben, Hünbeer- und Aepfelmark von gleichem Gewicht genommen, auf dem Feuer abgeröst, zu 2 Pf. Mark 3 Pf. Zucker, und das Mark darinnen geröstet.

898. Craus Erbsensaft.

Nimm Korriander und vermenge ihn mit ordinairen Schaumzucker, trage ziemlich Mehl auf, bis du glaubst genug zu seyn; dann

läß sie trocknen und krause sie. Zum Krausen, muß der Zucker zu einem diecken Faden gesotten werden; denn je dicker der Zucker ist, je schneller werden sie krauß.

899. Glatt Mandeln.

Bey den glatt Mandeln, muß der Zucker dünn geführt, sonst werden sie rauh und anstatt Mehl, muß hier Puder aufgetragen werden. Will man hernach Zimmet Mandeln machen, so nimmt man Bolus Armeui, löst ihn im Wasser auf, schütt ihm über die Mandeln im Kessel, arbeitet sie durch einander und trägt den Zimmet darauf.

900. Hünbeer Saft.

8 Pf. Hünbeer, werden in 1 Schoppen Wasser, langsam warm gemacht, und wenn sie warm sind, preßt man sie aus, läßt den Saft 8 oder 14 Tage stehen, und wenn er oben eine Haut gezogen hat, so ist er zum Sirop tüchtig. Man kann ihn bey kielem Wetter auch 9 Tagelang stehen lassen, in 6 Pf. Saft 7 1/2 Pf. Zucker zergehen lassen, den Schaum wohl aufgehoben den Saft nicht kochen lassen, und so bald er anfangen will, hebt man ihn vom Feuer ab.

901. Blaue Zwetschten.

Schneide die Zwetschten auf, nehme die Steine heraus, laß sie im Wasser aufqu=

ellen, und lege sie in einem dünnen kalten Zucker. Wenn du übrigens den Zucker aufsiedest, so mußt du ihn jedesmal kalt darüber gießen, und übrigens werden sie wie andere Früchte behandelt.

902. Stachelbeer.

Die Stachelbeer werden in Allaun und Wasser aufgequollen, und übeigens mit kaltem Sacharum behandelt.

903. Marmorirte Pomeranzen.

Nimm Quittenpasten, färbe einen Theil roth, einen grün, einen blau, einen gelb u. weiß; fülle solches nach der Schattierung in eine ganze eingemachte Pomeranzenschale, laß es kalt werden, dann schneide es

904. Karmelirte Mandeln.

Die Mandel wird in eine Ziweben gesteckt, der Zucker zum schwachen Bruch gesotten, steckt die Mandel auf eine Stricknadel, drückt sie indem Zucker, dreht sie um und wenn sie nicht mehr trieft so ist sie gut.

905. Erdbeer einzumachen.

Man siedet den Zucker zum Flug, thut die Erdbeer darein, und läßt sie so lange darinnen kochen, bis der Zucker seine Probe hat, schwänkt sie fleißig, alsdann sind sie gut.

906. Hipogras zu machen.

Zu einer Maas Wein, nimmt man 1 L. Zimmet, 1/2 L. Nelken, 1/2 L. Muskatennuß, 1 Q. Cuweben und Cordomom, 1/4 Pf. Zucker, und filterirt es.

907. Glaspasten.

Nimm Quittensaft, der warm ausgepreßt ist, nimm zu 1 1/2 Pf. Saft, 1 Pf. Zucker, setze beydes miteinander vermengt, auf das Kohlfeuer, welches aber nicht sieden darf und rühre so lange, bis der Schaum aller oben steht, und man den Boden sieht; alsdann fülle ihn in die Forme, und stelle ihn in die warme Stube, damit er eine Gruste bekommt.

908. Aprikosen Pasten.

Die Aprikosen werden plaschirt, wozu aber das Wasser nicht sieden darf; nach diesem werden sie durch ein Sieb getrieben, das Mark nicht abgeröstet, zu 3 Pf. Mark 4 Schoppen Zucker zum Bruch gesotten, über das Mark gegossen, eine abgeriebene Citrone darunter gemengt und so lange mit einander geröstet bis es recht dick ist.

909. Träubchens Mark.

Die Träubchen werden zerdrückt, in einen Kessel gethan, und ein starker Schoppen Wasser daran gegossen, aufs Kohlfeu-

er und läßt es in der Mitte aufwallen; dann werden sie durch einen Seyer getrieben, von dem Saft, wird Gilee gemacht, das Zurückgebliebene durch ein Haarsieb getrieben, und das Mark über die Hälfte eingeröstet.

910. Träubchens Pasten.

4 1/2 Schoppen Zucker, werden zum Flug gesotten, 6 große Löffelvoll Mark in einem Kessel heiß gemacht, läßt den Zucker noch einmal aufwallen, und rührt ihn langsam in das Mark; dann wird es noch einmal auf das Feuer gesetzt und so lange darauf gelassen, bis es noch einmal aufstoßen will, und dann wird es in die Model gefüllt.

911. Pomeranzen Essenz.

Pomeranzen- und Citronenschalen werden klein würflicht geschnitten, in ein Glas gethan, Fruchtbrandwein darübergegossen und wenn eine Parthie geschnitten ist, wird er abgezogen, und zu 4 Maas Brandwein, 1 Maas guten Wein genommen; wenn man aber lauter Orangenblüthe, statt den Schalen haben kann, so wird er desto kräftiger.

912. Johannesbeer Pasten.

Laß die Johannesbeer im warmen Wasser aufwallen, gieße dann das Wasser davon an, und treibe die Beer durch ein Haarsieb; nach dem nimm 1/2 Pf. von diesem

und 1/2 Pf. Apfelmark, und röste solches so lange, bis es kochen will; alsdann thue 1 Pf. gestoßenen Zucker darunter, röste es noch ein wenig ab, und fülle es in die Formen.

913. Orgea Gilee.

Zu 1 Schoppen Gilee, werden 12 L. süße, und 2 L. bittere geschälte und mit Wasser geriebene Mandeln genommen, und 1/2 Schoppen Milch, 1/2 Schoppen Wasser, für 6 kr. Pommeranzenblüthe = Wasser, 6 L. Zucker, und 1/2 L. Hausenblasen, die in Wasser eingeweicht wird, während dem Rösten, unter das Obige gethan.

914. Sirop Orgea.

11/2 Pf. süße und 1/2 Pf. bittere Mandeln, werden mit Wasser gerieben, in eine Schüssel gethan, und eine Maas Wasser daran gegossen; nach diesem bleiben sie eine zeitlang stehen, und werden ausgepreßt; nach diesem wird wieder 1/2 Maas Wasser daran gegossen, und abermals ausgepreßt; dann wird zu 1 Schoppen Milch, 1 Pf. Zucker genommen, der auf dem Feuer zergehen muß, bis er anfangt, aufzustoßen; dann wird es durch ein Tuch gegossen, wenn es etwas kalt ist, kommt nach Belieben Pommeranzen Blüthewasser darein, und in Boutaillien gefüllt.

915. Johannesbeer Latwerge.

Die Johannesbeer werden ausgepreßt, 1 1/2 Pf. geläuterter Zucker zum Bruch gesotten, und 2 Pf. Saft darunter gemengt siedet ihn darinnen bis er auf einen Teller stehen bleibt, und füllt ihn in Formen.

916. Apfel Pasten.

Die Aepfeln werden geschält und weich gesotten, und durch ein Haarsieb gerieben; alsdann läutert man so viel Zucker als es Mark ist, siedet ihn dick, mengt das Mark darunter, rührt fleißig, daß es nicht kocht, reibt eine Pomeranzen am Zucker ab, und mengt sie darunter. Nach diesem weicht man Dornisol ein, siedet sie ab, thut die Farbe unter die Masse, und läßt diese so lange auf dem Feuer, bis sie sich häufelt und fest steht; dann wird die Masse in die blechenen Ringchen gegossen, stehen gelassen bis sie herausfallen, und dann werden sie mit einer am Zucker abgeriebenen Citrone, und Zimmet gefärbt.

917. Eingemachte Weinbeer.

Nimm die Weinbeer, wenn sie noch hart sind, steine sie aus, lege sie in siedendes Wasser, und laß sie darinnen ein wenig kochen; dann nimm sie heraus, und koche den Zucker etwas stärker als zum Candiren; nach diesem thue die Weinbeer dar-

ein, laß sie gehörig kochen, und ehe du sie vom Feuer nimmst schütte etwas Wein daran, dann sind sie fertig.

918. Eingemachte Pflaumen.

Wenn die Pflaumen halb reif sind, werden sie geschält, der Zucker wie Candis gekocht, die Pflaumen darein gethan und mürbe gesotten; dann werden sie heraus in einem Topf gethan, der Zucker dicker gesotten, kalt darüber gegossen und wenn er wieder dünn wird, so wird er wieder stärker gesotten.

919. Klare Stachelbeer.

Die Stachelbeer siedet man im Wasser mürb, gießt es davon ab, und preßt die Beere aus; dann läutert man 4 Pf. Zucker, siedet ihn bis zur Gerstenprobe, thut 1 1/2 Pf. Saft darein, und läßt ihn 1mal aufstoßen; wenn er siedet, so nimmt man einen Bogen steifes Papier, fährt damit über den Kessel und zieht so den Schaum ab.

920. Kirschen Saft.

Nimm 1 Pf. Saft und 1 Pf. Zucker, und koche ihn so lange, bis er anfangt dick zu werden; den andern Tag nimm die Kerne, und lege sie in die Schachtel herum.

921. Violen oder Veilchen Morschellen.

Die Violen werden klein gestoßen, in ein Gefäß gethan, warmes Wasser darüber geschütt aber nicht ausgepreßt. Nun werden 4 Pf. Zucker zum Flug gekocht und so viel von dem abgegossenen Violen Wasser darein gegossen, bis er blau wird.

922. Violen Saft.

Die Violen werden gestoßen, nach diesem in ein Gefäß gethan, und nach Belieben warmes Wasser daran gegossen. Alsdann werden sie durch gepreßt, nach Belieben Zucker dazu genommen, der ein wenig stärker als Candis gesotten wird, der Saft darein gethan, gut durcheinander gerührt und so lange aufkochen lassen, bis er ein wenig dick wird.

923. Pflaumen Pasten.

Die Pflaumen werden genommen, wenn sie noch nicht ganz reif sind, weich gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, und auf dem Feuer ohne Zucker so lange abgerührt, bis die Feuchtigkeit heraus ist; dann wird Mark und Zucker gleich genommen, rührt beydes so lange geschwinde ab, bis sichs vom Kessel schält, dann bleibt die Masse grün und wird in die Formen gefüllt.

924. Apfel Saft auf Teller.

Schäle 6 bis 8 Aepfel, bohre das Haus mit den Kernen heraus, wirf sie ins frische Wasser; nach dem thue sie in ein Kesselchen, und gieße so viel Wasser darüber, daß es über die Aepfel geht; dann menge 8 L. Zucker darein, und laß die Aepfel so lange darinnen kochen, bis sie mürb sind; alsdann nimm sie heraus, setze sie auf den Teller, schneide nach Belieben längliche Citronenschalen, lege sie nebst Hiefen und Citronat nach Gusto darauf, koche den Saft zum stehen dick und gieße ihn darüber.

925. Gefüllte Citronen.

Die Citronen werden nach der Länge entzwey geschnitten, das Mark heraus gethan und mit einem Messer klein gehackt, gestoßenen Zucker daruuter gemengt, bis es süß genug ist; nach diesem werden klein geschnittene Citronenschalen, Citronat und etwas Zimmet unter die Mandelmasse gemengt und auf dem Feuer abgeröstet. Man kann die ausgehohlten Citronen, auch etwas absieden, damit sie nicht so hart sind, und wieder abkühlen lassen; füllt dann die Schalen, und backt sie ein wenig; dann bestreicht man sie mit weißem Guß, bestreut sie mit Pistatzen, legt sie in eine Schaale,

macht eine Sulze oder Brühe von Apfelsaft, Zucker und Wein, läßt sie sieden und gießt sie darüber.

926. Johannesbeer Saft.

Die Johannesbeer werden abgezopft und ausgepreßt; dann wird ein Pfund geläuter Zucker hart gesotten, 1 Pf. Saft darein gethan, 1 oder 2mal aufgesotten, und mit 1 Bogen Fließpapier den Schaum abgezogen.

927. Weichsel einzumachen.

Man nimmt schöne Weichsel, und schneidet die Stiele halb ab; nun nimmt man geläuterten Zucker, siedet ihn zur schwachen Candisprobe, thut die Weichsel darein, läßt sie 1 oder 2mal aufsieden, und stellt sie 1 oder 2 Tagelang an einem kühlen Ort; nach dem wird der Zucker abgegossen, zu einer starken Probe gesotten, die Weichsel darein gethan, und der Schaum mit einem Bogen Fließpapier abgezogen.

928. Weichselsaft.

Die Weichsel werden ausgepreßt, nimmt Zucker und Saft von gleichem Gewicht, läutert dem Zucker, siedet ihn zum Flug, und läßt Saft und Zucker mit einander aufsieden.

829. Amerellen einzumachen.

Nimm zeitige Amerellen, steine sie aus

lege sie in siedendes Wasser, und laß sie wieder ablaufen; dann nimm schönen weissen Zucker, siede ihn zu einer Candisprobe, thue die Amerellen darein und laß sie 1 oder 2mal aufsieden; nach diesem stelle sie an einem warmen Ort, laß sie einige Tage stehen, gieße sie ab, koche den Zucker zu einer starken Probe, thue die Amerellen darein, und laß sie noch einigemale aufsieden, dann fülle sie in Gläser.

930. Hiefen Latwerge.

Man steint frische Hiefen aus, kocht sie weich, treibt sie durch ein Haarsieb, nimt geläuterten Zucker und Hiefenmark von gleichem Gewicht, röstet beydes mit einander auf gelindem Feuer ab, bis es die Dicke wie eine Sulze hat, und füllt es dann in Gläser.

931. Welsche Nüsse einzumachen.

Man bricht um Johonneszeit, die Nüsse vom Baum, durchsticht sie mit einem spitzigen Hölzchen 3 oder 4mal, legt sie etliche Tage ins frische Wasser, und siedet sie in frischem Wasser nachher so weich, daß man mit einer Nadel sie durchstechen kann, legt sie nach diesem noch einige Tage ins frische Wasser, gießt dieses davnn ab, und spickt sie mit Zimmet und Nelken; dann gießt man dem Zucker, der zu einem starken

Faden gesotten seyn muß, kalt darüber, laßt sie 2 oder 3 Tage stehen, gißt den Zucker wieder ab, und kocht ihn dicker, und schütt ihn wieder kalt darüber; Nach diesem fahrt man immer fort, bis der Zucker ganz dick wird, und seine vollständige Probe behaltet.

Fünfter Abschnitt.

Von allen Gattungen Liqueur.

932. Marasquin Liqueur.

11/2 Pf. bittere Mandeln, werden mit 6 Maas Franzbrandwein abgezogen, 12 Pf. Zucker, 1/4 Schoppen Rosen = Spiritus, 3 Schoppen wilden Balsam = Spiritus, 1/4 Schoppen Orangenblüthe = Wasser und 5 Maas ordinaires Wasser, darunter gethan und distelirt.

933. Heidelberger Nuß = Liqueur.

Eine Portion Nüsse, werden voneinander geschnitten, Nelken und Zimmet darunter gemengt, abgezogenen Spiritus darüber gegossen, und einige Zeit stehen gelassen; wenn dieses geschehen ist, so wird er wie jeder anderer Liqueur behandelt.

934. Aquavita.

Zu 4 Maas guten Brandwein, nimmt

man Nelken, Galgand, Zitwer und Imber, von jedem 2 L.; dann 1 1/2 L. Macis, 4 L. Zimmet, 1 L. Muskatennuß, 1 L. Cordomon, 1/2 L. Cuweben, 1/2 L. Rabarbara, 1 1/2 L. Alötwurzel, 1 1/2 L. Kalmus, etwas Rosenblätter und Rosamarin Blüthe und ditto Blätter, von beyden eine Handvoll. Dieses alles, wird gröblich gestoßen, verwahrt es in einem gläsernen Gefäß, läßt es 6 Tage lang baizen, und dann in der Sonne disteliren.

935. Batavia.

Man stoßt Weichsel und Hünbeer, jede besonders in Mörscher, bis die Steine fein sind, verwahrt jeden Theil in einem verglasten Hafen, und stellt sie 3 Tage lang in Keller; nach diesem wird jeder Theil besonders durch ein Tuch gepreßt, nimmt zu 1/2 Maas Kirschengeist, 1 Schoppen Kirschen- und 1 Schoppen Hünbeersaft, und 1/2 Pf. gestoßenen Zucker, wird zusammen in einem Kolben gethan, an der Sonne stehen gelassen, und alle Tage untereinander geschwängt, bis der Zucker zerschmolzen ist.

936. Rosoli Imperial.

5 Maas Brandwein, werden mit Dillsaamen, Kümmel, Pastinat, Koriander, von jedem 5 L. und 3 Q. Zellersaamen, wel-

ches alles fein gestoßen seyn muß, abgezogen, mit Zucker vermischt und wie gewöhnlich behandelt.

937. Liqueur de Nogeaue.

5 Maas Brandwein, werden mit 1 1/4 Pf. gestoßene Aprikosen- und Kirschenkern, 2 1/2 L. Koriander, 5 Q. Canel und 1/2 L. Nelken, abgezogen, mit Zucker vermischt und gehörig behandelt.

938. Kafee Liqueur.

In 5 Maas guten Brandwein, wird 1 1/4 Pf. nicht zu stark gebrannter Kafee eingeweicht, einige Tage stehen gelassen, nachher abgezogen, mit Zucker vermischt und bekanntlich behandelt.

939. Chocolade Liqueur.

4 Maas Brandwein, werden mit 5/8 Pf. Cacau, etliche Pommeranzen und etwas Vanil abgezogen und mit Zucker vermischt

940. Eau de Or.

4 L. Canel, 2 L. Cordomom, 5 Q. Cuweben, 3 Q. Macis, 3 Q. Muskatennuß, 1 L. Galgand, 5 Q. weißen Imber, 2 L. Violenwurzel, werden in 5 Maas Brandwein eingeweicht, 2 1/2 Pf. Zucker mit 1 Pf. Pommeranzenblüthe abgeröstet, und zu recht gemacht, dann filterirt und 5 ganze Goldblätter darein geschnitten.

941. Eau de Coin.

5 Maas Brandwein, werden mit 3 1/2 Pf. ausgepreßten Quittensaft, 3 L. Canel, 1 L. Nelken, 1/2 L. Macis und 5 L. Koriander abgezogen, und gehörig behandelt.

942. Eau de Bergamot.

Von 16 Stück Bergamoten, werden die Schaalen fein abgeschält, in Brandwein einige Tage aufgeweicht, und mit 5 Maas Brandwein abgezogen.

943. Citronen und Cetra

Werden wie Bergamoten behandelt und die Dosis eben so genommen.

944. Parfit Amour

Wird von Cetra oder Citronen-Liqueur gemacht, und mit Fernambock roth gefärbt

945. Eau de Persico.

5 Maas Brandwein, werden auf 2 1/2 Pf. klein gehackte und fein gestoßene Kirschenkern abgezogen, mit 3 Pf. Zucker angemacht und gehörig behandelt.

946. Eau de Nuß.

100 Nüsse, die noch zum Einmachen gebraucht werden können, werden gestoßen, mit 8 L. Canel und Nelken vermengt, mit 5 Maas guten Brandwein abgezogen und mit 3 Pf. Zucker versüßt. Man kann auch

zu einer jeden Maas Brandwein 1 Pf. Nüsse und 1/2 Pf. Zucker nehmen.

947 Eau de Anis.

Auf 5/4 Pf. runden- und 2 L. Sternanis, werden 5 Maas Brandwein abgezogen, und mit 21/2 Pf. Zucker versüßt.

948. Mannheimer Wasser.

5/4 Pf. runden- und 2 L. Sternanis, werden gestoßen, 8 L. Sarafras klein geschnitten, 5 Maas Brandwein darauf abgezogen und mit 2 Pf. geläutertem Zucker versüßt.

949. Portugaler Liqueur.

5 Maas Brandwein, werden auf 12 Pomeranzen, 2 L. Canel und 2 L. Koriander abgezogen, und bekanntlich behandelt.

950. Eau de Cordomom.

Auf 8 L. Cordomom, werden 5 Maas Brandwein abgezogen, und mit 2 Pf. Zucker versüßt.

951. Nelken Liqueur.

5 Maas Brandwein, werden mit 8 L. Nelken abgezogen, und mit 2 Pf. Zucker versüßt, und gehörig behandelt.

952. Liqueur de Franzmacon.

6 L Mastix, 3 L. Canel, 1 Q. Cordomom, 3 Q. Macis, 1 Q. Muskatennuß,

und 1 Q. Nelken, werden in 3 Maas guten Brandwein 24 Stundenlang eingeweicht, dann abgezogen und mit Zucker versüßt.

953. Eau de Kiede France.

6 oder 8 Pf. Rosinenstengen, werden in 6 Maas Brandwein eingeweicht und abgezogen. Dann werden in jede Maas 10 Tropfen Spiritus Nutui, und ohngefähr 1 Schoppen Wasser gethan.

954. Eau de Genevre.

5 Maas Brandwein, werden mit 1 1/4 Maas Wachholderbeer, etwas Canel, Nelken und Muskatennuß abgezogen, mit Zucker versüßt und gehörig behandelt.

955. Ratafia de Kirschen.

5 Maas Brandwein, werden mit 5/8 Pf. gestoßene Kirschen- oder Aprikosenkern, abgezogen und mit Kirschensaft vermischt. Man kann auch das ausgepreßte Kirschen Mark in dem Brandwein thun, und abziehen.

956. Eau de Nogcaux.

8 L. gröblich gestoßene Aprikosenkern, 1 Q. Canel und Nelken, und 1/2 L. Koriander, werden in 1 Maas Wasser eingeweicht und abgezogen, worinnen 5/4 Pf. Zucker aufgelöst, und mit 3/4 Maas Kirschengeist vermengt wird.

957. Rosoli de Popolo.

In eine Maas guten weißen Wein, u. 1/4 Schoppen Franzbrandwein, thut man 1 Pf. geläuterten Zucker, 2 geschälte und klein geschnittene Renettenäpfel, 3 Löffelvoll Orangenwasser, etwas Canel, Nelken, und Citronenschalen, läßt alles darinnen 24 Stunden stehen, filterirts und füllt es in Boutaillie.

958. Necktar Liqueur.

Man schneidet von 3 Citronen die Schalen ganz dünne ab, thut solche mit 4 geschnittenen Renettenäpfel, 1 Löffelvoll Orangenwasser, etwas Canel und 1 Pf. Zucker in einem Topf, schütt 1 Maas Wein darüber, bindet ihn fest zu und läßt ihn 24 Ttunden stehen; dann filterirt man ihn und füllt ihn in Boutaillie.

959. Anis Liqueur.

2 Maas Fruchtbrandwein, wird mit 1/2 Maas frischem Wasser, und Anis abgezogen. Man kann auch Sternanis dazu nehmen, der aber nicht so stark gebrand werden darf; wenn bey dem Abziehen der Brandwein anfangt trübe zu laufen, so nimmt man das Trübe in ein besonderes Gefäß, und bewahrt es auf, bis man wieder brennt; nach diesem vermengt man den abgezogenen Geist mit Sirop, filterirt ihn

und giebt ihn mit gebranntem Zucker, seine Couleur.

960. Danziger Canel Rosoli.

Zu 3 Maas Geist, nimmt man 1 1/2 Maas Wasser, 4 L. gestoßenen Canel und 4 L. Ziweben, von denen die Kerne heraus genommen werden. Alsdann nimmt man zu einer Portion 1 Pf. halbgeläuterten Zucker, thut ihn in dem abgezogenen Geist, rüttelt ihn einigemal durch einander, und filterirt ihn.

961. Danziger Persico.

Zu 3 Maas Geist, nimmt man 1 1/2 Maas frisches Wasser und thut darein 3/8 Pf. Pferschenkern, und 4 L. bittere Mandeln, wo beyde mit Wasser gerieben seyn müssen, thut alles in ein reines Geschirr, und läßt es 24 Stunden stehen; alsdann thut man darein 1/2 L. Canel, 1 Q. Nelken und 1 Q. Cordomom, und zieht es ab. Will man ihn roth haben, so färbt man ihn mit Coschinillie.

962. Danziger Goldwasser.

3 Maas guter Brandwein, und 1 1/2 M. Was. werden mit 2. L. frischen Citronen= und 1 L. Pomeranzenschalen, 1 1/2 L. Canel, 1/2 L. Violenwurzel, 1/2 L. Nelken, 1/2 L. Macis, 1/2 L. Muskatennuß, 1 L. Koriander, 1/2 L. Cordomom, 1 1/2 L. Galgand,

und 1/2 Q. Angelika, abgezogen; nach diesem wird er filterirt, in Flaschen gefüllt, und in jede Flaschen 2 Blätter gutes Gold geschnitten.

963. Anis Liqueur.

Nimm zu 4 Maas Brandwein, 3/4 Pf. gestoßenen Anis, 3 L. Süßholz und von 1 Citrone die Schalen, und ziehe ihn ab.

964. Rosoli de Persico.

Nimm 1 Pf. Pfirschenkern, und eben so viel gestoßene bittere Mandeln, thue sie in ein reines Geschirr, gieß Brandwein darüber und laß es miteinander einige Tage stehen; alsdann thue noch etwas frischgestoßene Mandeln dazu, ziehe 10 bis 12 Maas Brandwein darauf ab, filterire ihn und fülle ihn in Flaschen.

965. Quitten Liqueur.

Zu 3 Maas Brandwein, werden 2 M. Quittensaft genommen, darein 1 L. Canel, 1/2 L. Nelken, 1/2 Q. Macis und von 3 Citronen die Schalen; alsdann blebt dieses einige Tage im Kolben stehen, wird mit Zucker versüßt und abgezogen.

966. Zimmet Wasser.

Zu 1/2 Pf. gestoßenen Zimm, nimmt man 1 Maas guten alten Wein, und 3 Maas Wasser, brennt ihn und zieht ihn ab.

967. Persico.

1/2 Pf. Pfirschenkern, und 8 L. bittere Mandeln, werden fein mit Wasser gestoßen, in ein reines Geschirr gethan, mit noch etwas Wasser vermengt, daß es die Dicke eines Breys bekommt, und so 24 Stunden stehen gelassen; nun wird es in Brennhafen gethan, mit 6 Maas Wasser abgezogen, und 2 Pf. Zucker im Wasser zergehen lassen und in den Geist geschütt; soll er roth gefärbt werden, so kommt die Farbe auch dazu und wird filterirt.

968. Zimmet Liqueur.

5 Maas Brandwein, werden mit 3/8 Pf. holländischen Zimmet abgezogen, und mit etwas Wasser verdünnt; wenn der Brandwein stark ist, so versüße und färbe ihn mit gebranntem Zucker, der aber nicht warm daran geschüttet werden darf; dann wird er filterirt.

969. Anis Liqueur.

5 Maas Brandwein, werden mit 8 L. gestoßenen runden und 2 L. Sternanis, abgezogen, mit gebranntem Zucker versüßt und gefärbt und filterirt.

Register.

Erster Abschnitt.

A.

	Nro.
Anis Brod.	1
Anis Brödchen.	2
Anisbrödchen, lange.	3
Anis Bretzchen	4
Anis Brödchen, Pariser.	5
Anis Kräpfchen.	6
Anis Schärtchen,	7
Apfelschnitz.	8
Anis Brod, Frankfurter.	9
Apfelmark zum Torten füllen.	10
Aufgeblasenes Mandelconfect.	11
Amidams Torte.	12
Allianz Torte.	13
Abgetriebene Torte, Wiener.	14
Augsburger Apfel Torte.	15
Aufgelaufene Citronentorte, Königsberg.	16
Apfeltorte Mañheim.	17
Apfeltorte, Straßburger.	18
Apfel in Butterteig.	19
Augsburg. Anisbrod.	20
Apfel Küchlein.	21
Apfel Trauben.	22
Aufgelaufene Geduldzeltlein.	23
Apfelluft, Pariefer.	24
Anis Küchlein, Wiener.	25
Augsburger Anis Küchlein.	26
Anis Küchlein, Basler.	27
Anis Küchlein, Frankfurter.	28
Apfel- oder Quittentorte, Pariefer.	29
Aufgelegtes Zuckerbackwerk.	30
Austern von Zucker.	31

B.

Bittere Makaronen von kalter Masse	32
Bittere Makaronen von warmer Masse.	33
Buttergebackenes Confect.	34
Belgrader Brod.	35
Bisquit, wo 140 auf ein halb Pfundgehen.	36
Bärengraue Glassur.	37

* * *

Nro.

Basteten Teig. 38
Brod zu Brodtorten. 39
Bauren Krapfen. 40
Blätterteig, Manh. 41
Butterbrod. 42
Bisquit a la Harlegeng, Pariefer Mode. 43
Bauern Dreck. 44
Bisquit, Manh. 45
Bisquit in länglicht blechernen Förmchen. 46
Bisquit in papiernen Kapseln. 47
Brodtorte, Manh. 48
Bisquittorte, Manh. 49
Basler Lebkuchen. 50
Brustzucker für den Husten. 51
Brustküchlein. 52
Buttermasse, die zu Bienenkörb und Aufsatzböden gebraucht wird. 53
Bischofskuchen. 54
Blitzconfect. 55
Berliner Backwerk. 56
Butter Bisquit. 57
Butter Schnirkel. 58
Bisquit, Pariefer 59
Baumkuchen, Paris. 60
Baumkuchen, Hamb. 61
Basler Canelkranz. 62
Butterschnitz. 63
Bauernkuchen. 64
Bittern Berliner Hegat. 65
Bitter aufgelaufenes. 66
Berliner Torte. 67

Nro.

Butterconfekt. 68
Bayreuther Torte. 69
Berlin. Bisquittorte. 70
Blätterteig, Stuttgarter. 71
Berliener Brod. 72
Bisquit, Carlsruher. 73
Bergtorte. 74
Biskotentorte. 75
Bögentorte, Wiener. 76
Brodtorte, die gefüllt wird. 77
Brodtorte, Wiener. 78
Brodtorte, Lübecker. 79
Broseltorte, Wiener. 80
Buttertorte. 81
Backwerk, schwedisch. 82
Bauernkrapfen, gestiefelte, Wiener. 83
Bauernkrapfen, Presburger. 84
Bienenkörbe von Makaronenmasse die auf Torten gesetzt werden. 85
Biskotenbogen, Wiener. 86
Biskoten vom Chokolade. 87
Biskoten, Pariefer. 88
Biskoten, Linzer. 89
Bisquit, gestoßenes, Wiener. 90
Biskoten, große, Wiener. 91
Bisquit von Abricos. 92
Biskoten von Quitten, Wiener. 93

Nro.
Bisquit in Papiernen Capseln, Wiener. 94
Bissenkräpfch. Presb. 95
Bogen, St. Bölter. 96
Bogen von mürber Masse 97
Bögen, Schenetz. 98
Brandmuschel. 99
Bretzchen, englische. 100
Bretzchen, Genfer. 101
Bretzchen, spannische. 102
BerlinerMundbissen 103
Butterbögen. 104
Butterringe. 105
Butterschnitten. 106
Brodtorte, Augsburger. 107
Berliner Brodtorte. 108
Basler Brodtorte. 109
Basler Bisquittorte. 110
Butterblumen. 111
Briefcouverts. 112
Berliner Butterbisquit. 113
Butterbretzen. 114
Bntter Laibchen. 115
Bayreuther Brod. 116
Berliner Bauernkrapfen. 117
Braune Basler Kräpfchen. 118
Berliner Butterbrod. 119
Böden, worauf trockne Aufsätze gestellt werden. 120
Brodtorte, Heidelberger. 121

Nro.
Bisquittorte, Heidelberger. 122
Bisquit in blechernen Förmchen. 123

C.

Chokoladetorte, Wiener. 124
Chokoladebrod, Wiener. 125
Chokolade Bischen, Wiener. 126
Chokoladekräpfchen. 127
Chokoladeteig. 128
Citronentorte, Wiener. 129
Citronentorte, Linzer. 130
Citronentorte, Lübecker. 131
Carmelittertorte. 132
Cremtorte. 133
Citronenkuchen. 134
Citronenbrod. 135
Citronenbrod, Berliner. 136
Citronenküchlein 137
Citronenbisquit. 138
Citronenzucker 139
Cordomombrödchen. 140
Chokoladetorte, Augsburger. 141
Chokoladeküchlein. 142
Chokolade Zeltlein. 143
Chokoladebrod, Berliner. 144
Chokolade-Rezept. 145
Chokolademakaronen. 146

* * *

Nro.
Chokolade Lebkuchen. 147
Citronenconfect durch die Spritzen. 148.
Citronentorte die gefüllt wird. 149
Canelglassur. 150
Chokoladetorte, Manheimer. 151
Cedernbrod. 152
Citronenbrödchen. 153
Chokoladeglassur. 154
Comisbrödchen. 155
Canelspähne 156
Confect von Spritzenmasse. 157
Canelkränze 158
Caneltorte. 159
Citronentorte. 160
Citronenmandeltorte. 161
Carlsbader Bisquit. 162
Crocantbisquit 163
Chokoladestreifen. 164
Crocantmasse. 165
Citronenkränzchen 166
Canelschnitten. 167
Caffeebrod. 168
Candis, aufgelaufenes 169
Canelwaffeln. 170
Chokoladetorte, 171
Citronentorte, Mannheimer. 172
Citronentorte, Pariser. 173
Cremtorte, Pariser. 174
Carlsbad. Calatschen. 175
Canelwind. 176

Nro.
Citronenwind. 177
Chokoladebrödchen. 178

D.

Dotterschnitten. 179
Durons. 180

E.

Erbsentorte. 181
Erdäpfeltorte. 182
Eyertorte, harte. 183
Eis zu machen. 184
Eisconfect. 185
Eis, durchsichtiges. 186
Eyergelbglassur. 187
Eyergelbconfect. 188
Englische Torte. 189
Englisches Spritzconfect. 190
Englische Makaronentorte 191
Englische Mundbiss. 192
Englisches Brod. 193
Erbsentorte, Berlin. 194
Eis, gezogenes. 195
Eiskräpfchen. 196
Eislebzeltchen. 197
Eismandel. 198
Eis von Tragand. 199
Englisches Tortenbrod. 200
Emigrantentorte. 201

F.

Französische Torte. 202
Frankfurter Gogelhopf. 203

* * *

	Nro.
Fastnachtsküchlein mit Heffen.	204
Falsches Mandelbrod.	205
Feldtorte.	206
Fanilie Bögen.	207
Fanilbissen.	208
Fingerhohllippen.	209
Feine Spicolatius.	210
Firnis zum Tragand.	211
Freymaurer Confect.	212
Französisch. Bisquit	213
Feines Frankfurter Bisquit.	214
Französische Macaronen.	215
Feine Spritzenmasse.	216
Feine Mandelschnitten.	217
G.	
Geschnittene Mandeltorte.	218
Gerührter Weichselkuchen.	219
Gerührter Kirschenkuchen.	220
Gefüllte Kirschen-Torte.	221
Gogelhopf mit Krebse.	222
Gogelhöpfchen ohne Heffen.	223
Gogelhöpfchen ohne Heffen, andere Art.	224
Gefüllte Waffeln.	225
Gehackte Mandelhippen.	226
Gogelhopfen im Schmalz gebacken.	227
Gebackne Morgeln.	228
Gebackne süße Morgeln.	229
Gefüllte Schmalzkräpfchen.	230
Gerührte Küchlein.	231
Ganze Aepfel zu backen.	232
Gebackene Artischocken.	233
Gebackner Crem.	234
Gebackne Hirschgewehe.	235
Gebackne Mandeln.	236
Gebackne Mandelherzchen.	237
Gebackene Morgenstern.	238
Gebackene Ordenskreuz.	239
Gebackene welsche Nüsse.	240
Geduldzeltchen.	241
Geröste Mandel, Schweizer.	242
Geröstete Mandel, Pariser.	243
Geröste Mandel, welche wie candirt sehen.	244
Germ- oder Heffentorte, Wiener.	245
Germ- oder Heffentorte, Linzer.	246
Geschobene Torte.	247
Gesprützte Torte.	248

* * *

Nro.

Gesulzte Torte. 249
Gewürztorte. 250
Gewundene Torte. 251
Gemischte Torte. 252
Glastorte. 253
Goldene Torte. 254
Grüne Torte 255
Genueser Zeltchen 256
Gewürz Zeltchen. 257
Glanzconfect. 258
Glasbögen. 259
Grilatschbögen. 260
Geduldzeltchen. 261
Geduldplätzchen. 262
Gebackene Mandeln im Schmalz. 263
Genfer feines Bisquit. 264
Geduld Macaronen 265
Gelbes Heidelberger Confect. 266
Geröste Mandel rothe und weiße. 267
Geröste Mandel, Zürcher. 268
Glatte Zürcher Leckerchen. 269
Gebackne Mandel Morschellen. 270
Gefüllte Mandeltorte. 271

H.

Hohlbeer Kuchen. 272
Heffen Küchlein. 273
Hützelbrod. 274

Nro.

Hohllippen ohne Mandel. 275
Hohllippen mit Mandel. 276
Hohllippen mit Mandeln, Münchner. 277
Hohllippen mit Mandeln, Zürcher. 278
Hohllippen mit Mandeln, Berliner. 279
Hohllippen ohne Mandeln, Berliner. 280
Hobelspähne mit Mandeln. 281
Hobelspähne ohne Mandeln. 282
Holländer Torte. 283
Hasen vom Zucker. 284
Hieften Zeltchen. 285
Hobelschnitten. 286
Hokische Zeltchen. 287
Hohllippen im Eisen gebacken, Wiener. 288
Hohllipen mit Milch. 289
Hohllippen mit Milch, Wiener. 290
Hohllippen von Ram. 291
Holländer Schwefelschnitten. 292
Haselnuß Macronen. 293
Hirschzungen. 294
Herzzucker. 295
Holländische Makaronen. 296
Hobelspähne. 297
Hufeisen. 298
Herzmorschellen. 299

* * *

Nro.

Halb Mandel- halb Krafttorte. 300

HoheCanelRingchen. 301

Hamburg. gehackte Mandelkuchen. 302

Hamburger Macaronen. 303

Hanoveranische Hohllippen. 304

Hohllippen, Pariser. 205

Hohllippen, Lübecker. 306

Holländische Mandelberge. 307

Holländische Bissenküchlein. 308

Holländisches Backwerk. 309

HarteHamburgerSchnitten. 310

Holländisches Roggenbrod. 311

Hamburger Canelschnitten. 312

HamburgerZuckerkuchen. 313

J.

Italienische Macaronen. 114

Johannesbeer Trage 315

Italienische Grundbirn-Torte. 316

K.

Kranztorte. 317

Kranztorte, Müncher. 318

Krachtorte. 319

Nro.

Kirschen- oder Weichselkuchen. 320

Kirschenkuchen mit Butterteig. 321

Kuchen von Johannesbeeren. 322

Kleine gerührte Gogelhopfen. 323

Kaffeebrod. 324

Kaffeeküchlein 325

Kindbett Brod. 326

Koffern mitMandeln. 327

Koffern mit Mandeln, Frankfurter. 328

Koffern ohne Mandeln. 329

Kirschen Küchlein. 330

Keil, gebackene. 331

KleineTabacksrollen. 332

Kleine Brod. 333

KleineMandelschnitt. 334

Kaiserbrod. 335

Karten von Zucker. 336

Kastanien von Mandeln, welche mit eingesottenen Weichseln gefüllt werden. 337

Kastanien vonZucker. 338

Kittenkäs. 339

Kittenschnee. 340

Kitten Zeltchen. 341

Kleine Brod. 342

Kleine Brod, andere Art. 343

Kletzenbrod. 344

Konfect, amerikanisches. 345

* * *

No.

Kränzchen, süße mit Mandeln. 346
Krebse von Zucker. 347
Kramats Vögel. 348
Karmeliter Torte. 349
Kaisertorte. 350
Kastanientorte. 351
Kirschentorte. 352
Kittentorte. 353
Karlsruher Torte. 354
Krebstorte. 355
Kleine Luft. 356
Kaffee Brödchen. 357
Kurzer Butterteig. 358
Kirschenfülle. 359
Krafttorte. 360
Kaffee Schnitten. 361
Krümbel Backwerk 362
Kaiserliches Backw. 363
Kaiserbrod. 364
Krafttorte. 365
Kirschentorte, Pariser. 366
Kaiserzeltchen. 367
Kurzes Zuckerbrod mit Citronen belegt. 368
Karminirte Früchte. 369
Kronen. 370
Kapsel Bisquit. 371

L.

Löffelküchlein. 372
Linzer Torte Nr. 1. 373
Linzer Torte. Nr. 2. 374
Linzer Torte. Nr. 3. 375
Linzer Torte. Nr. 4. 376
Linzer Torte. Nr. 5. 377
Linzer Torte. Nr. 6. 378

Nro.

Linzer Torte. Nr. 7. 379
Linzer Torte. Nr. 8. 380
Linzer Torte. Nr. 9. 381
Linzer Torte. Nr. 10. 382
Leberknöpf. 383
Lerchenkäfig. 384
Langes Zucker-Brod in Kapseln. 385
Lange Bisquit. 386
Lebzelten mit Mandeln und Zimmt. 387
Limonen Kräpfchen. 388
Limonen Schnitten. 389
Limonen Schiffchen. 390
Limonen Zeltchen. 391
Linzer Brod. 392

M.

Marktorte. 393
Mandeltorte, Augsburger. 394
Mandeltorte, Müncher. 395
Mandelkuchen. 396
Mandelküchlein. 397
Mandelkränzchen, Augsburger. 398
Mandelschnecken. 399
Mandelblumen. 400
Mandelwaffeln. 401
Mandeln und Ziweben zu backen. 402
Mandelbögen 403
Mandelbögen, Augsburger. 404
Mandelhäufchen. 405
Mandelkränzchen. 406

* * *

Nro

Mandelkörbchen. 407

Mandelkörbchen, Augsburger. 408

Mandelkuchen. 409

Mandelbrödchen gespickte. 410

Morgenländisches Backwerk. 411

Morgenländische Macaronen. 412

Muskatzielchen. 413

Mürber Butterteig. 414

Mandelbergchen. 415

Mandelmasse zum Confect. 416

Morschellenzeug. 417

Mandelbisquit. 418

Mandelbergchen, Mannheimer. 419

Mandelberg mit Kirschen. 420

Morschellen-Macaronen. 421

Mandelkränzchen. 422

Mandelbrod, längl. 423

Macaronenhippen. 424

Marie Magdalene Kuchen. 425

Magdalene Schnitt. 426

Mürber Butterteig 427

Mandelmasse Kränzchen. 428

Mandelkränzchen 429

Morschellenconfect. 430

Macaronengruben. 431

Muskawitter Brod, Lübecker. 432

Nro.

Muskawitterbrod, Hamburger. 433

Mode Sparches. 434

Mandelhippen in Eisen gebacken. 435

Mandelhippen, andere Art. 436

Marmortorte. 437

Macaronentorte' 438

Magdeburger Torte. 439

Marientorte. 440

Muskatziener. 441

Mandelkränzchen, Pariser. 442

Mandelhippen, Schorndorfer. 443

Mandelbrödchen. 444

Muskaziener Mandeln. 445

Magenbrod. 446

Mandelkränzchen, Zürcher. 447

Mandeln im Schlafrock. 448

Merinken. 449

Mandelbrod. 450

Mandelbögen. 451

Mandelmasse, Schorndorfer 452

Muskatzien. Lebkuch. 453

Mandeltorte, französische 454

Mandeltorte, Frankfurter. 455

Magdeburger Mandeltorte. 456

Mandeltorte, Linzer. 457

* * *

Nro.
Mandeltorte, Nancier. 458
Mürbe Buttertorte. 459
Magdeburger Marktorte. 460
Mandeltorte Wiener. 461
Madonnentorte. 462
Muskatentorte, Berliner. 463
Muskatentorte, Straßburger. 464
Magenmorschellen, Berliner. 465
Magenmorschellen, amerikanische. 466
Mandelconfect, Berliner. 467
Mandelberg, Tyroler. 468
Mandelbögen, Berliner. 469
Mandelbögen mit 3 Farben. 470
Mandelbögen mit rohen Mandeln. 471
Mandelbögen, Köllner. 472
Mandelbrod, Straßburger. 473
Mandelconfect, Preßburger. 474
Mandelconfect Holländer. 475
Mandel in Schmalz gebacken, Berliner. 476
Mandel, geröste, Nürnberger. 477

Nro.
Mandelkräpfchen 478
Mandelschnitten, Wiener. 479
Mandelmaultaschen. 480
Mandelmuschel. 481
Mandelschnitten, Köllner. 482
Mandeln im Schlafrock, Wiener. 483
Mandelschiffchen. 484
Mandelschnitt. Schweizer. 485
Morellen Plätzchen. 486
Morellen Zeltchen. 487
Mannheimer Kränzchen. 488
Muscheln 489
Muskatenmacronen. 490
Muskatzienchen. 491
Marschallsbrod. 492

N.

Nudeltorte. 493
Nannenkräpfchen. 494
Nüsse von Mandelmasse. 495
Neyler Schnitten. 496
Nöasspähn. 497
Nannenmacaronen. 498
Nierlein. 499

O.

Oestreicher Speckkuchen. 500
Ofenbacher Küchlein. 501
Ochsenzungen. 502
Orangenconfect. 503

* * *

Nro.

Ordinäre Spritzenmasse zu Tempeln. 504
Orangenblüthe Brod. 505
Oblatten zum Backen. 506
Oblattenmacaronen. 507
Oliomacaronen. 508

P.

Pomeranzenbrödch. 509
Pfeffernüßchen, Müncher. 510
Pfeffernüßchen, Nürnberger. 511
Pistatzentorte. 512
Portugieser Torte. 513
Pohlnische Torte. 514
Pistatzentorte. 515
Pasterialzeltchen, Braunschweiger. 516
Penatzucker. 517
Pferschenzeltchen. 518
Pohlnisches Confect. 519
Pohlnische Brödchen 520
Pomeranzenbrod. 521
Pomeranzenconfect. 522
Peroial. 523
Pistatzentorte, Mannheimer. 524
Pflaumenfülle zu Buttertorten. 525
Pomeranzentorte. 526
Portugiesisches Pain. 527
Pfeffernüßchen, Frankenthaler. 528
Pfeffernüßchen, Müncher. 529

Nro.

Q.

Quittentorte, Müncher. 530
Quittenschaum. 531
Quitten Hohllippen. 532
Quittenfleisch. 533
Quittenwürst. 534
Quitten-Latwergen in Schichten. 535
Quittenpaffen. 536

R.

Reistorte, Mayländer. 537
Reistorte, Berliner. 538
Ramtorte, Müncher. 539
Ramtorte, Schweiz. 540
Ronnerkuchen. 541
Rundes Gebäck von gerührtem Teig. 542
Reißküchlein im Schmalz gebacken. 543
Ropbischamper. 544
Ramtorte. 545
Runde Zuckerbrod. 546
Realkränzchen. 547
Rosenschnitten. 548
Ringertorte. 549
Rohrkrapfen. 550

S.

Sauerkrauttorte, Mannheimer. 551
Schwarze Mandeltorte, Müncher. 552
Schlangentorte. 553

Nro.
Sandtorte, Berliner. 554
Spanische Torte. 555
Speck- oder Mandelküchlein. 556
Sandtörtchen. 557
Süße Speckküchlein. 558
Schmalzgebackenes durch die Spritzen. 559
Schmalzgebackne Strauben von gebrühtem Teig. 560
Schneeballen. 561
Spiegel-Küchlein in Schmalz gebacken. 562
Schwedische Mandelbrödchen. 563
Schwedische Macaronen. 564
Schokoladebrödchen. 565
Schweizer Mandelbrödchen. 566
Salzburger Mandelbrödchen. 567
Safttorte. 568
Salzburger Torte. 569
Saarburger Torte. 570
Spanische Torte. 571
Spanisches Confect. 572
Schnecken von Mandelmasse. 573
Spanisches Brod. 574
Schweizer Brödchen. 575
Schaum Bisquit. 576
Schwedisches Brod. 577
Sandtorte, Lübecker Mode. 578
Specktorte. 579

Nro.
Schwarze Macaronen. 580
Schwarz Brod. 581
Saure Macaronen. 582
Saummacaronen. 583
Schweizer Schnitten. 584
Schnallen Bäckerey. 585
Schnitzkränzchen. 586
Schweidnizer Brod. 587
Springerchen. 588
Springerzeltchen. 589
Schollen. 590
Süße Macaronen von kalter Masse. 591
Süße Macaronen von warmer Masse. 592
Sandoles. 593
Sandtorte, Mannheimer. 594
Schneezucker. 595
Süße Macaron. Schweizer. 596
Schwefelschnitten. 597
Spritzenbäckerey. 598
Spanisches Brod. 599
Spilolarius. 600

T.

Tragand zu stehenden Bildern. 601
Türkenbund, Mannheimer. 602
Trokant. 603
Tragand zu preperiren. 604
Türkenbund, Berliner. 605

* * *

	Nro.
Tragand Plattzeig.	606
Tabacksrollen.	607
Theeletters.	608
Trinkconfect.	609
Torte von Zwetschken.	610
Tabacksrollen in Schmalz gebacken.	611

U.

Ulmer Brod-	612
Ungarisches Bisquit.	613

V.

Virginische Torte.	614
Vanilspähn.	615
Vanilzucker.	616
Vanilmandeln.	617

W.

Würzburger Weichseltorte.	618
Weichseltorte, Köllner.	619
Weichseltorte, Mannheimer	620
Weinbeertorte.	621
Wormser Kuchen.	622
Waffeln mit Heffen.	623
Waffeln mit Heffen, Müncher.	624
Waffeln ohne Heffen.	625
Waffeln, Baßler.	626
Wiener Küchlein.	627
Wiener Bögen.	628
Weise Mandellebkuchen.	629

	Nro.
Weiße Glassur.	630
Weise Mandellebkuchen.	631
Weinstein Zeltchen.	632
Wiener Macaronen.	633
Wiener Schnitten.	634
Waffeln zu 30 Stück.	635
Weiche Berliner Schnitten.	636
Weiße Pfeffernüßchen.	637
Weckdörfchen.	638
Weiße Leckerchen.	639
Weichselbögen.	640
Wiegenbrod.	641

Z.

Zimmttorte.	642
Zimmttorte, Pariser.	643
Zwetschken. Kuchen.	644
Zwiebelkuchen.	645
Zuckerstrauben.	646
Zuckerstrauben mit mehr Wein.	647
Zwetschken zu backen.	648
Zimmt Rollen.	649
Zwieback, Augsburger.	650
Zuckerbrod.	651
Zuckerbrod mit Mandelguß.	652
Zimmet Hohllippen	653
Zimmet Leckerchen.	654
Zimmet Stern.	655
Zimmet Kränzchen.	656
Zuckergebackenes mit Weinbeer.	657

* * *

Nro.

Zuckerbretzchen. 658
Zuckerauflauf in Papier. 659
Zürcher Zeltchen. 660
Zürcher Brod. 661
Zimmet Karten. 662
Zimmet Kränzchen. 663
Zimmet Kräpfchen. 664
Zimmet Zeltchen. 665
Zimmet Mandeln. 666
Zimmet Rinden. 667
Zellnernüß-Macaronen. 668
Zucker-Bretzchen. 669
Zuckerbrödchen. 670
Zuckerbrod. 671
Zuckerkalatschen. 672
Zürcher Frauen Backwerk. 673

Nro.

Zürcher Waffel. 674
Zürcher kleines Zwieback Brod. 675
Zürcher großes Zwieback-Brod. 676
Zwieback, Straßburger. 677
Zwieback mit Chokolade Glassur. 678
Zuckerbrod Hohllippen. 680
Zuckerbrod. 681
Zuckerschnitten, Hamburger. 682
Zimmetbögen, Hamburger 683
Zimmet Macaronen. 684
Zimmet Schwänn. 685
Zeltchen v. Citronen. 686

Zweyter Abschnitt.

Carmin 691
Grüne Farbe zum Marzepan malen. 694
Rothe Farbe zum Zeltchen malen. 688
Rosenfarb. 689
Rothe Tinte. 692
Saftgrün. 693
Trockene Coschenillfarb. 687

Dritter Abschnitt.

Ananas Eis. 725
Bisquit-Crem. 712
Birn-Eis 739
Butter Eis 746
Butter Gefrornes 752
Crem de Barbat 704
Chocolade Crem. 706
Caffee Crem. 707
Citronen Eis. 729
——— — 732
Chocolade Gefrornes. 752
Citronen ——— 758
Donkäs Eis. 747
Doutrüffeln Eis. 749

* * *

	Nro.
Englischer Crem.	697
——— ——	698
Erdbeer Eis.	721
——— Gefrornes.	754
Fleur de Orangen Crem.	709
——— Orgea.	709
Gebrannter Zuckercrem.	714
Gelber Crem.	700
Generalapfel Eis.	726
Hamburger Citronen-Crem.	702
Haselnuß Eis.	720
Hohlbeer Eis.	722
Hümbeer Eis.	731
Heidelbeer Eis.	753
Hagenbutten Eis.	741
Holunder Eis.	751
Jasmin, Nelken und Grasblumen Eis.	737
Kirschen Eis.	720
Lübecker Citronen Crem.	701
Mandel Crem.	700
Marosin.	708
Macaronen Crem.	718
Maulbeer Eis.	738
Melonen Eis.	740

	Nro.
Mispeln Eis.	742
Macaroneu Eis.	743
Mareschino Gefrornes.	759
Nocsetts Crem.	716
Orangen Eis.	728
Pariser Crem.	711
Pistatzen Crem.	715
Punsch zu gefrieren.	719
Pfirschen Eis.	724
Papine Gefrornes.	762
Pfirschen Gefrornes.	763
Pistatzen.	764
Pomeranzen Gefrornes.	765
Quitten Eis.	727
——— Gefrornes	757
Ram gefrornes.	696
Rother Crem.	699
Roggenbrod Crem.	710
Reis Eis.	750
Rosen Eis.	736
Saft Eis.	744
Streises Crem.	717
Thee Eis.	745
Vanil Crem.	705
Violen Eis.	734
Vanil Gefrornes.	756
Weichsel Gefrornes	764

Vierter Abschnitt.

Abricosen in Brandenwein.	769
Abricosen in Marmolade.	773
Apfel Marmolade.	779
Apricosen Pasten.	785
Adamsäpfel Pasten.	816
Alicand Pasten.	829
Alio Modo Pasten.	834
Ammerrellen Saft.	856

* * *

Nro.

Apfel Pasten. 876
Apfel Pasten zum Candiren. 879
Apricosen Pasten. 908
Apfel Pasten. 961
Apfelsaft auf Teller. 924
Ammerellen einzumachen. 929
Birn. 810
Bischof. 838
Bischof Essenz 848
——— 851
Blaue Pasten 874
Blaue Zwetschken. 901
Birn Campatte. 783
Citronen Pasten. 787
Citronen Sirop. 794
Champagner Wein. 831
Capilär Sirop. 853
Citronenklar. 877
Citronen Pasten. 878
Craus Corpus 893
Craus Erbselnsaft. 898
Carmelirte Mandeln. 904
Die Citronen. 815
Die Pfirschen. 822
Die Apricosen. 823
Englisches Getränk. 792
Eingemachte Nüß. 867
Erbselnsaft. 868
Erdbeere einzumachen. 905
Eingemachte Weinbeer. 717
Eingemachte Pflaumen. 718
Eseuback. 832

Nro.

Früchte von Marmolade zu machen. 781
Feigen. 812
Feine Hümbeer Past. 896
Grüne Zwetschken. 803
——— Ringlotten. 804
——— Mandeln. 824
Glühender Zucker. 827
Gilee de Orgea. 845
Grüne Paste. 872
Gelbe. ——— 875
Ganze Pomeranzen. 882
Grüne Farbe zu Past. 884
——— Feigen. 885
Glas Pasten. 907
Gefüllte Citronen. 924
Hambutten Marm. 777
Hümbeer Gilee. 791
Hagenbutten. 809
Hipocras. 818
Herzstärkungs Getränk. 826
Hamburger Zuckerbilder. 835
Hümbeersaft. 846
Hümbeer Trage. 854
Hiefen Pasten. 858
Hümbeersaft. 862
Hümbeer einzumachen. 863
Hümbeersaft. 869
Hümbeer Pasten. 897
——— Saft. 900
Hipocras zu machen. 906
Hiefen Latwerge. 930
Johannesbeer Marmolade. 775

* * *

Nro.

Johannesbeer Gilee. 790
——— Sirop. 795
——— Saft. 847
——— Tragee. 855
——— Pasten. 859
——— Strauben.
——— Marmolade. 912
——— Pasten. 775
——— Latwerge. 915
——— Saft. 926
Kirschen in Brandwein. 770
Dasselbe. 771
Kukummern in Essig. 772
Kirschen Marmolade. 774
Kapilär Sirop. 792
Klapprosen Sirop. 800
Kirschensaft. 801
Kleine grüne Pomeranzen. 817
Kirschen Wein. 832
Kränzchen zum candiren. 836
Kirschen zum trocknen. 852
Kirschen einzumachen. 865
Kirschen Saft. 890
Klare Stachelbeere. 919
Kirschen Saft. 920
Maulbeer. 767
Marmolade von Kirschen Tragee. 780
Muskatellertrauben. 805
Marabellen. 808
Magen Essenz. 839
Muskateller Birn. 857

Nro.

Mittel die Pasten hell zu machen. 895
Marmorirte Pomeranzen. 905
Maulbeer Saft. 889
Orgea Gilee. 913
Pfirschen in Brandwein. 768
Pommeranzen Blüthe-Marmolade. 778
Pomeranzen Pasten. 786
Pfirsichblüthe Saft. 799
Pomeranzen. — 814
Punsch Extract.
Pols de Guimove.
Pasten oder Quittencorpus zum Candiren. 871
Pommeranzen Essenz. 911
Pflaumen Pasten. 920
Pflaumen — — 875
Quitten Marmolade 776
— — Brod. 788
— — Gilee. 789
— — — 806
— — — 886
— — Latwerge. in Schächtelchen. 887
— — Pasten. 888
— — Schnitz zum carminiren. 891
Rothe Apfel- und Birn Campatte. 784
Rothe Quitten. 807
Rothe Birn. 811
Ringlotten. 825
Ratafia von Marasquin. 833

* * *

	Nro.
Rosenzucker.	880
Schneemus.	802
Stachelbirn.	812
Sorbeck.	819
Schwarze Nüß.	820
Sopairan.	828
Sirop Bouche.	841
Sirop de aldera.	842
Sirop de Ordeade.	850
Stachelbeer.	902
Sirup Orgea.	914
Tragand Corpus zum Candiren.	870
Trauben Sirup.	798
Trage Corpus.	892
Ungarischer Wein.	829
Vom eingemachten überhaupt.	765
Von dem Calmus.	766
Violen Sirop.	797
Violen oder Veilchen Morschellen.	921
Violen Saft.	922
Weiße Apfelkampatte.	782
Weißen Candis.	839
Weißer Chocolade Gilee.	844
Weiße Decke zu Kesselarbeiten.	849
Weintrauben Pasten.	860
Weiße Pasten.	873
Weiße Nuß.	883
Weichsel einzumachen.	927
Weichsel Saft.	928
Welsche Nüsse.	931
Zuckerbirnchen.	881

Fünfter Abschnitt.

Aqua Vita.	934
Anis Liqueur.	959
— — — —	963
— — — —	969
Cafee. — —	938
Citronen und Cetra.	943
Danziger Canel Rosoli.	960
— — — Persico.	961
— — — Gold-Wasser.	962
Eau de Or.	940
— — Coin.	941
— — Pergament.	942
— — Persico.	945
Eau de Nuß.	946
— — Cordomon.	950
— — Kiede France.	539
— — Genevre.	954
— — Rocaux.	965
Heidelberger Nuß-Liqueur.	933
Liqueur de Franzmann.	952
Marasquin Liqueur.	932
Mannheimer Wasser.	948
Nelken Liqueur.	951
Necktar. — —	958
Parfit Amour.	944
Portugal Liqueur.	949

* * *

	Nro.		Nro.
Persico. — —	967	Rosoli de Persico.	968
Quitten Liqueur.	965	— — — Imperial.	936
Ratafia — —	935	Zimmt Wasser.	966
— — de Kirschen.	955	— — Liqueur.	964
Rosoli de Populo.	957		

91
386

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der Kunstbaecker von Europa oder practisches Handbuch für Conditoren, Lebkü
chner, Koeche, Koechinnen

Dinkelsbühl 1815

Oecon. 1040 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297060-8